elgourmet.com

ISSN: 1668-8988
9 771668 898001 00052

FERRAN ADRIÀ
ENCUENTRO CON
EL MEJOR DEL MUNDO

MENÚ PERUANO
POR ROBERTO GRAU
DE ASTRID & GASTÓN

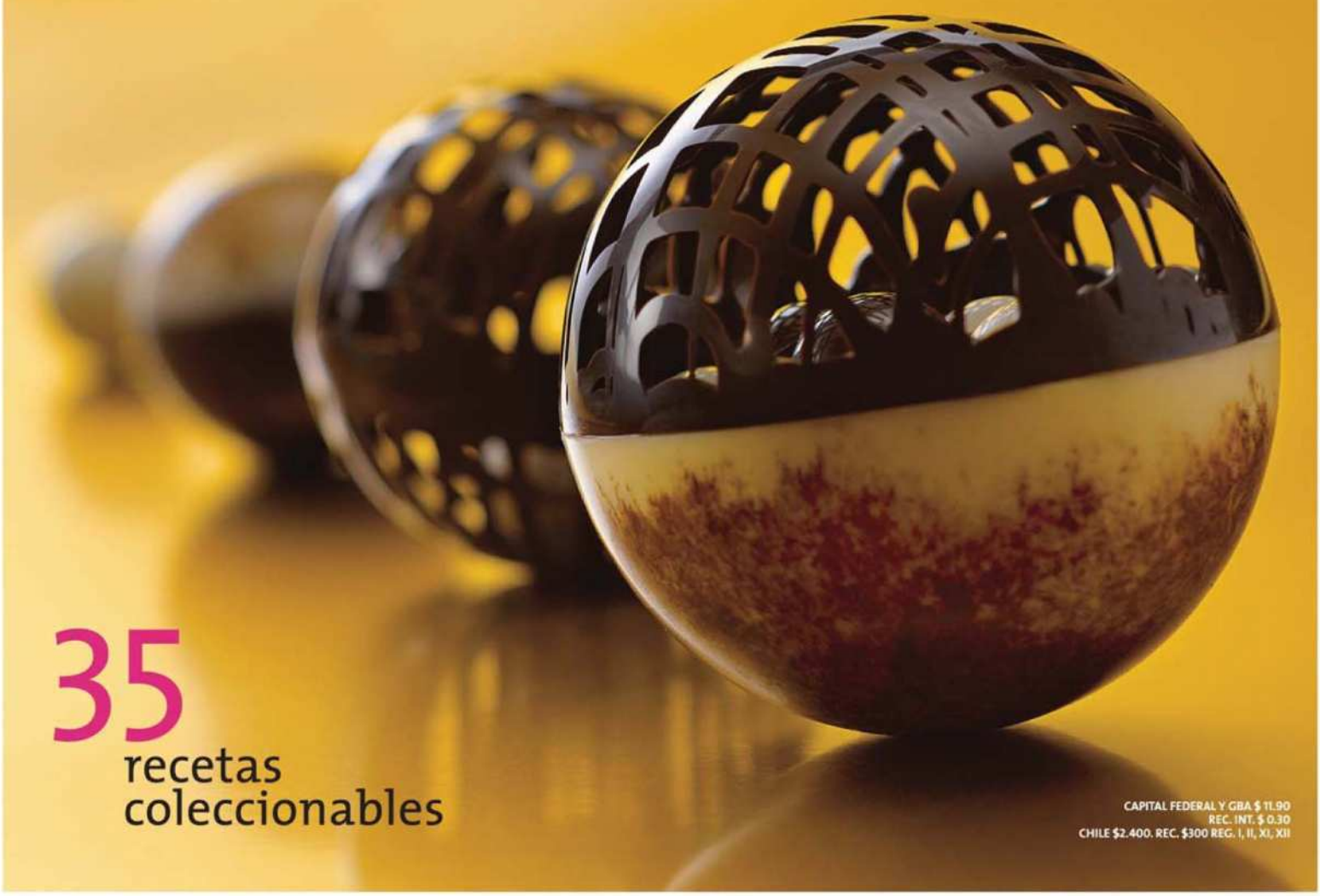
BOBBY FLORES
SABORES DE
UN COLECCIONISTA

JUN 2009
52

Xocolatl
el pecado original

LA BEBIDA DE LOS DIOSES
Y EL DESPERTAR AMERICANO

JOSERA CASTILLO
CIENCIA Y ARTE
DEL CHOCOLATE



35
recetas
coleccionables

CAPITAL FEDERAL Y GBA $ 11.90
REC. INT. $ 0.30
CHILE $2.400. REC. $300 REG. I, II, XI, XII

LA OVEJA ROJA DE LA FAMILIA

QUILMES RED LAGER

UNA NUEVA VARIEDAD PARA DESCUBRIR TUS SENTIDOS

QUILMES RED LAGER, LA CERVEZA ROJA DE QUILMES.

QUILMES RED LAGER CUENTA CON UN COLOR COBRIZO OBTENIDO POR UNA COMBINACIÓN PERFECTA DE MALTAS SELECCIONADAS. ESTA AMALGAMA DE FINAS MALTAS PERMITE LOGRAR NATURALMENTE EL COLOR QUE PROVIENE DE LOS TANINOS DE LA CEBADA.

SU DELICADO AMARGOR, TENUE PERO OBLIGATORIO, LOGRA EQUILIBRARSE CON UN SUTIL SABOR CREMOSO LOGRANDO UN CUERPO REFINADO.

Y SU AROMA FINO Y NOTABLE A LÚPULO CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD CASCADE, NOS REGALA UN SABOR ÚNICO PARA ESTA CERVEZA.

QUILMES RED LAGER, UNA NUEVA VARIEDAD PARA DESCUBRIR TUS SENTIDOS.

BEBER CON MODERACION. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.

elgourmet.com

#52

CONTENIDOS

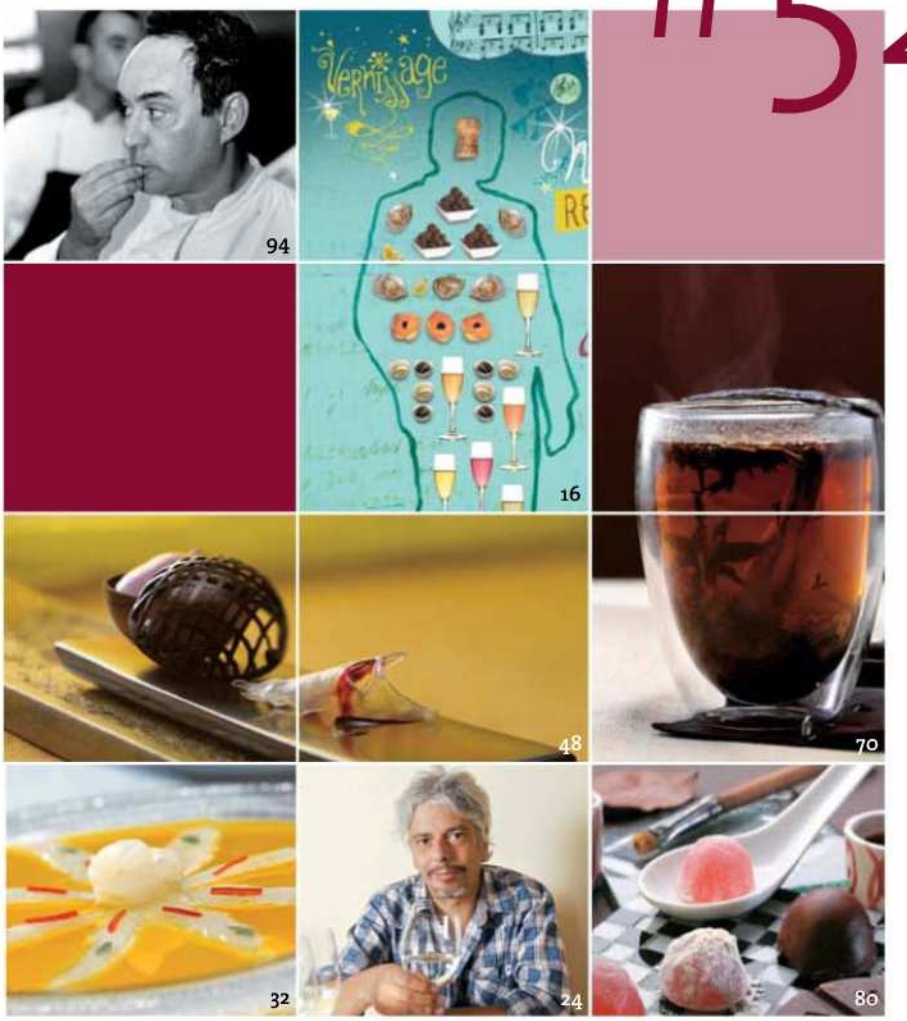
32 suspiro limeño
un menú peruano para maravillar los sentidos, por Roberto Grau, del restaurante Astrid & Gastón.

44 José Ramón Castillo
entrevista con el conductor de Xocolatl y Cacao: con sólo 30 años, el mexicano se pone al frente de la chocolatería de vanguardia.

48 cacahuatl
el diseño de chocolates que hace alucinar a los golosos del mundo, según la chef chocolatier Julieta Pascale.

70 la bebida de Dios
Daniel Uria, de la Compañía de Chocolates, nos preparó seis potajes para el amor maya.

94 Ferran Adrià
estuvimos con el cocinero pentacampeón del mundo. Dijo que el tiempo dirá si su propuesta debe pasar a la historia, y nos dejó una receta para hacer en casa.



SECCIONES

6 EDITORIAL
10 NOVEDADES
16 TERMITAS, POR ELISABETH CHECA
18 REVIEW: RËD, GINGER, DERIVA
24 EL COLECCIONISTA: BOBBY FLORES
30 COMER EN NUEVA YORK
64 GUÍA DE VINOS
66 CHOCOLATE POR LA COCINA
76 PARA CHOCOHÓLICOS
80 INGRID CUK ES UN BOMBÓN
82 TU CASA, TU RECETA, TU COCINA
86 HORA GOLOSA: MARACUYÁ
88 EL CLUB DEL BUEN BEBER
90 ADELANTOS *ELGOURMET.COM*
92 BACKSTAGE: NARDA LEPES
98 PROGRAMACIÓN

Foto de Eduardo Torres y Gustavo Herrero para Torres Fotografía. Producción de Rodrigo González Garrillo.

Leo Burnett

Aguila presenta su nueva línea Varietales. Dos chocolates de origen único elaborados por sus maestros chocolateros con sabores y aromas característicos de su zona de procedencia. Aguila Ecuador es un chocolate con pronunciado sabor floral y frutal; mientras que Aguila Costa de Marfil presenta una suave textura con notas de nueces y almendras tostadas. En definitiva dos chocolates que no parecen del mundo real.

AGUILA
Costa de Manabí
CACAO 60%
EXTRA FINO
AGUILA
Ecuador
CACAO 60%
EXTRA FINO
El Chocolate del mundo de chocolate
www.chocolatesaguila.com
AGUILA

apoteosis del cacao

POR FACUNDO DI GENOVA

Que no vale un cacao, se decía en el siglo XIX para exponer sobre algo o alguien de muy escaso valor. No lo sabía. Las semillas del árbol original americano, *Theobroma cacao*, también conocidas como almendras, sirvieron antes y durante los primeros tiempos hispánicos como moneda de cambio, uno de los bienes más altos a los que se podía acceder. Ahora no están muy lejos de aquello. Las semillas siguen siendo valiosísimas. El azúcar y la leche que le agregaron los españoles al xocolatl mexica, una pasta de cacao fuertemente especiada con chiles y vainillas, para bajarle su potencia amarga, se convirtió en el por todos conocido chocolate, y cuando digo por todos me refiero a (casi) todo el mundo. Un producto resultante del choque de civilizaciones. De la lucha cultural. Fruto de la expoliación. El verdadero pecado original. Por eso en este número, nuestra quinta edición especial sobre chocolate, intentamos volver a las fuentes, pero sin consolarnos con las melancólicas historias sobre tiempos que nunca volverán. Muy por el contrario, el rescate tiene que ver con una incipiente vanguardia americana de cocineros, pasteleros y chocolateros que trabajan por recuperar los viejos y extraviados sabores, el origen picante del xocolatl, muchas veces con alucinantes técnicas de laboratorio, muchas otras, con la simpleza que todo artista de la cocina conoce. Se trata de un ensalzamiento del chocolate, de llevarlo a su máxima expresión, la apoteosis del cacao. ●

Aparece una incipiente vanguardia americana **de cocineros, pasteleros** y chocolateros que trabajan **por recuperar el origen** picante del xocolatl.

Bonafide

Café y Chocolates

Café molido a la vista.
Único, como Papá.

21 de junio de 2009 - FELIZ DÍA PAPÁ!

DELIVERY
0800-444
Bonafide
(2662)
TRADICIÓN DESDE
1917

elgourmet.com

LA REVISTA *ELGOURMET.COM* Y SUS CONTENIDOS SON PROPIEDAD DE GRUPO Q S.A.
PRAMER S.C.A. ES EL TITULAR DE LA MARCA *ELGOURMET.COM* AMANTE DEL BUEN VIVIR
CON LICENCIA DE USO OTORGADA A GRUPO Q S.A.

PUBLISHERS | LUCAS JINKIS + DIEGO ALLAMI
GERENTE GENERAL | Diego Waciarz

EDITOR | Facundo Di Genova
DIRECTOR DE ARTE | Sebastián Delucchi
DISEÑO | Alejandro López Mella
JEFE DE PUBLICIDAD | Pablo Barone
EJECUTIVO DE CUENTAS | Sebastián Rolando
sebastian.rolando@grupoq.com.ar
COORDINACIÓN COMERCIAL | Manuela Binotti
GERENTE DE COORDINACIÓN | Romina Rúa Lafauci
COORDINACIÓN EDITORIAL | Valeria Mollo

COLABORADORES
REDACCIÓN | Elisabeth Checa, Fernanda Soulé, Alejandro Gorenstein, Cecilia Escola, Maco Lucioni, Marina Llambí Campbell y Verónica Ocvirk
CORRECCIÓN | Nicolás Bal
FOTÓGRAFOS | Eduardo Torres, Gustavo Herrero, Javier Picerno, Moisés Torné y Luis Sens
ILUSTRADORES | Alma Larroca y Lucila Domínguez
PRODUCTORES | Marcela Sorondo, Liliana Cameroni, Nicolás Morazzo, Sonia Mc Gough
COCINEROS & PASTELEROS | Daniel Uria, Roberto Grau, Julieta Pascale e Ingrid Cuk
RETOCADOR | Manrique Fernández Buente
ARTE | Marcelo Lago & Esteban Valla

REDACCIÓN | Bartolomé Cruz 1528. Tel.: 4718-9400
SUSCRIPCIONES | 5520-0031, lunes a viernes de 9 a 12. suscripciones@grupoq.com.ar
PUBLICIDAD | comercial@grupoq.com.ar

GRUPO Q S.A. | Bartolomé Cruz 1528, Buenos Aires, Argentina. Tel.: 4718-9400 y rotativas
DIRECTORES | Lucas Jinkis + Diego Allami
Asesoramiento jurídico: Estudio Rinaldi & Asoc.
Asesoramiento contable: Estudio Rabinovich & Asoc.

PRAMER S.C.A. | Bonpland 1745. Tel.: 4778-5300
CEO | Alejandro Harrison
DIRECTORA DE CONTENIDOS | Lucía Suárez
PRODUCTORA GENERAL ELGOURMET.COM | María Marta Massara
DIRECTORA COMERCIAL | Elizabeth James
COORDINADOR DE VENTAS INTERNACIONALES | Santiago Cosentino

DISTRIBUCIÓN EN CAPITAL Y GBA | Vaccaro Sánchez & Asoc., Moreno 794, Piso 9
DISTRIBUCIÓN EN INTERIOR | Distribuidora Austral de Public. S.A. Tel.: 4301-0701
IMPRESIÓN | AGR Artes Gráficas Rioplatense. Tel.: 4918-5060

REVISTA ELGOURMET.COM COLOMBIA
REDACCIÓN | D'Vinni Cl 39 Sur No. 68C - 33, Bogotá, D.C. Tel.: 2042146

REVISTA ELGOURMET.COM ECUADOR
REDACCIÓN | Editorial Arantí. Ultimas Noticias N3732 y El Comercio. Quito, Ecuador. Tel.: 00593 2 2267 992

REVISTA ELGOURMET.COM MÉXICO
REDACCIÓN | Editorial Sayrols S.A. Mier y Pesado 128, CP 03100, D.F., México. Tel.: 51 47 23 00

REVISTA ELGOURMET.COM URUGUAY
REDACCIÓN | El País S.A. Plaza Cagancha 1162, Piso 1, Montevideo, Uruguay. Tel.: 00598 2 902-3061

REVISTA ELGOURMET.COM VENEZUELA
REDACCIÓN | Only Eventos C.A. Av. La Estancia CCCT Primera Etapa Piso 5 Oficina 520, Chuao. Caracas, Venezuela. Tel.: 9590762. Fax: 9599285

Depósito en Propiedad Intelectual N°612.748

Asociación Argentina de Editores de Revistas

auditado por IVC Instituto Verificador de Circulaciones

Nuestro staff se comunica con movistar

suscripciones@revista-elgourmet.com

FENIX

WWW.CHOCOLATESFENIX.COM

SOLÍS 2032 (C1134ADR) BS AS. ARGENTINA
TEL 5411 43041524/25 FAX 5411 43043206

+ | D.O.C. de Fenix

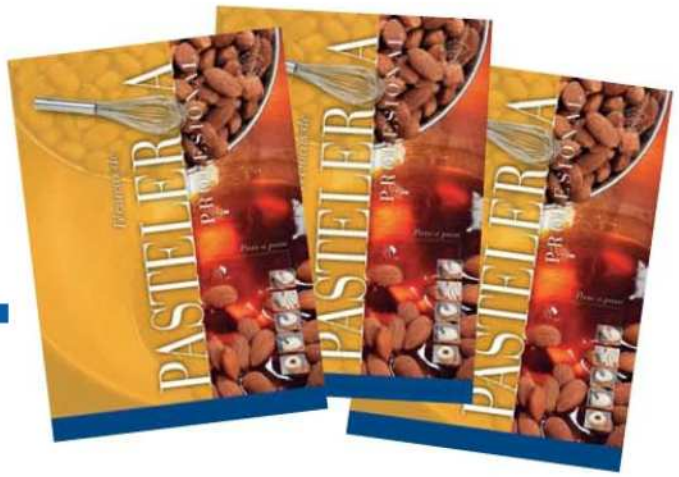
Salgado Grands Crus, la Denominación de Origen Controlada producida por Fenix, incorporó nuevos orígenes de cacao amazónico a su colección: Salgado Amazonia, Llanos de Moxos (Bolivia) y Valle de Napo (Ecuador).

+ | chococursos

La Compañía de Chocolates invita a participar de los cursos de chocolatería que se desarrollarán del 15 al 20 de junio. Informes: 4776-4614, compañiadechocolates.com o danieluria.com

YERBA | se rompieron el mate

Taragüi presentó cuatro recipientes térmicos bajo el eslogan "no salgas sin tu mate cocido". Los vasos mantienen el calor por más de 30 minutos y tienen una capacidad de 400 ml.



3RA. EDICIÓN | Pastelería Profesional

El Instituto Internacional de Artes Culinarias Mausi Sebess anunció que el libro *Técnicas de pastelería profesional* acaba de ingresar a imprenta para su tercera edición. El tratado, a esta altura un manual de referencia ineludible para el rubro, tiene 20 capítulos: se trata de una actualización de las dos primeras ediciones de 2003 y 2006, actualmente agotadas.

lectores@revista-elgourmet.com

puntajes

los puntajes de las recetas son:

G	**fácil**
G G	**animese**
G G G	**algo complicada**
G G G G	**difícil**
G G G G G	**si le sale, sáquele una foto y envíela.**

brownie Manía
Para casa • Para el postre • Como souvenir
Como regalo • Como complemento en catering
Más de 30 variedades para su elección.
Tel: 4240 1991 • 15 5014 9099
www.browniemania.com.ar • info@browniemania.com.ar

Porque es nutritiva, te reconforta y es riquísima,
este invierno empezá con una sopa Knorr.

A partir del 15 de junio aprovechá
las más tentadoras ofertas y disfrutá
de una rica sopa en familia.

Cada comida es una oportunidad

www.knorr.com.ar

DIFERENTES ACCIONES PROMOCIONALES, VÁLIDAS EN EL TERRITORIO DE LA REPÚBLICA ARGENTINA, ENTRE EL 15/06/09 Y 30/06/09, SUJETAS A CONDICIONES PARTICULARES DE LOS DISTINTOS HIPERMERCADOS, SUPERMERCADOS Y AUTOSERVICIOS.

Sofitel Buenos Aires Arroyo invita a la "Semaine du Chocolat", una exposición para saborear el cacao en todas sus dimensiones. El maitre pâtissier artisan, Diego Irato, estará a cargo de la muestra que se desarrollará en el lobby (Arroyo 841) desde el domingo 7 al sábado 13 de junio. Reservas: 4131-0130.

+ | Rapa Nui de autor

Probamos los chocolates Rapa Nui. El Fra-Nui, un bombón de frambuesas de El Bolsón bañadas con dos chocolates, gana premio. chocolatesrapanui.com.ar

+ | la vianda de Mavi

Mavi Díaz incorporó a su delivery de viandas una propuesta de catering para grupos reducidos. Brochette de lomo con salsa agridulce y el suflé de espinacas son algunas de las nuevas opciones. 4983-3349. mavidiaz.com

+ | dos dulces vinos

Hereford presentó sus nuevos vinos dulces: Blanco ($ 8) y Malbec Rosé ($ 8). Además, sus mejores añadas de Malbec ($ 12) y Cabernet Sauvignon ($ 12).

MMM... | brownies

Brownie Manía propone más de 30 variedades de brownies, elaborados con materia prima de primera calidad. Delivery sin cargo: info@browniemania.com.ar

En nuestro #51, en la nota Patria Golosa, se publicó una receta con el título Rogelitos. Nobleza obliga destacar que el nombre Rogel pertenece a Ricardo Balbiani, que registró la marca hace 35 años, luego de adquirir la receta de un pastelero de Palermo cuya mujer se llamaba Rogelia.

PROMO | ¿cafecito?

Hasta el 31 de junio, por la compra de 400 gramos de café, Bonafide regala 100 gramos, es decir, un 25% de descuento para cualquier variedad de café molido a la vista. Pedidos a domicilio sin cargo: 0800-444-2662. bonafide.com.ar

+ | Lindt en Dot Baires

La marca suiza de chocolates premium, Lindt & Sprüngli, inauguró su primer local en la Argentina, ubicado en el flamante centro comercial Dot Baires (Panamericana y General Paz).

+ | piolín negro

Un obsequio siempre oportuno, más allá del día del padre: en vinerías, Devoto Shopping o Jumbo, el comprador desorientado podrá encontrar una bella caja que contiene dos copas y dos botellas de champán, o espumante español, o cava, de la marca Freixenet Cordón Negro, por un valor de $ 97. No está mal.

+ | el señor de la noche

El bartender Martín Olivera creó ocho tragos con Tía María para tomar en bares y restaurantes adheridos al concurso "Despertá la noche". Con cada cóctel se accede a un código con el que se puede participar por un Fiat 500. despertalanoche.com

Maison Lion d'Or

"Exquisita creación, un delicado biscuit relleno de praline de almendras y avellanas, recubierto por una finísima película de almíbar acaramelado."

Corrientes 1469 Tel.: 4374-9570 - Soldado de la independencia 1135 Tel.: 4779-1209
Próximamente Libertad 1627 Ciudad de Buenos Aires
www.maisonliondor.com - maisonliondor@fibertel.com.ar

PAVA ELÉCTRICA PHILIPS HD4686
Selector digital de temperatura y corte automático | Mantiene la temperatura seleccionada durante 30 minutos | Panel luminoso | Alarma sonora al alcanzar la temperatura seleccionada | Filtro de triple acción para asegurar la pureza y calidad del agua | Pico ideal para un fácil cebado | Calienta el agua mucho más rápido | Capacidad de 1,5 l.

el desayuno **ideal**

Fotos de Eduardo Torres y Gustavo Herrero para Torres Fotografía
Food & Styling: Marcela Sorondo — Producción de Liliana Cameroni

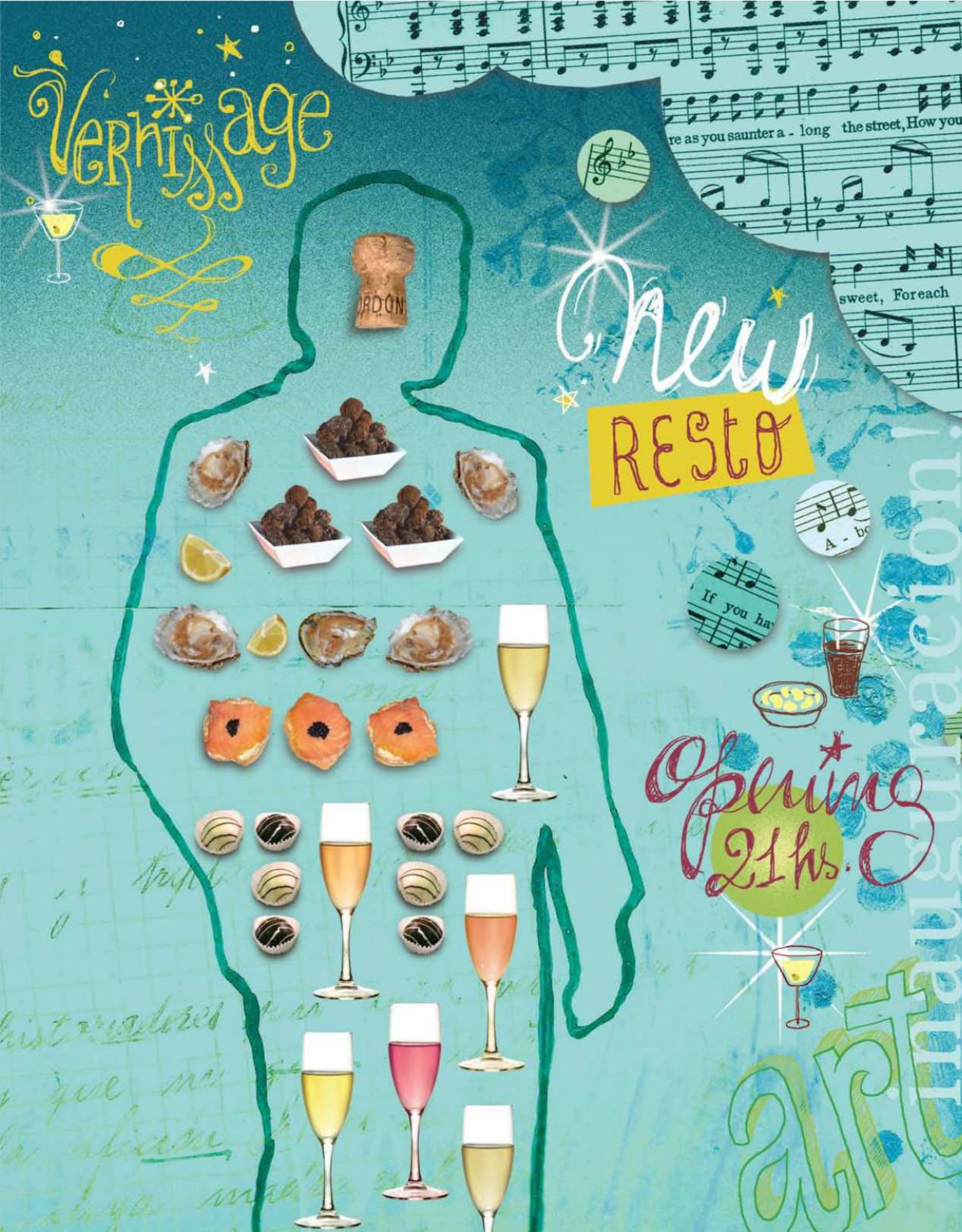
torta Earl Grey

INGREDIENTES

3 cdtas de té Earl Grey
100 g de pasas rubias sin semilla
100 g de pasas negras sin semillas
50 g de cáscara de naranja abrillantada picada
50 g de orejones de damascos picados
2 huevos batidos
50 g de azúcar
75 g de harina leudante
75 g de harina integral
30 g de manteca derretida
Azúcar impalpable c/n

PROCEDIMIENTO

Prepare 300 cc de té con el agua a temperatura de infusión. Para ello, seleccione la temperatura de corte de la pava, accionando el comando digital de 80° C. Colóquelo en un recipiente y agregue las pasas rubias, las negras, la cáscara de naranja picada y los orejones. Deje toda la noche tapado. Caliente el horno en mínimo. Agregue los huevos batidos con el azúcar a la preparación de té con pasas, incorpore las harinas tamizadas, mezcle y, por último, vierta la manteca derretida. Vuelque en un molde de 22 cm. Suba la temperatura del horno a 180° C y hornee de 30 a 40 minutos, hasta que esté firme y al pinchar con un palito éste salga seco. Retire, deje enfriar, desmolde, espolvoree con azúcar impalpable y sirva. **(Para 6)**


Vernissage
re as you saunter a - long the street, How you
sweet, For each
New
RESTO
If you ha
Opening
21hs.
artmanagement

termitas **urbanas**

Por Elisabeth Checa*
Ilustración de Alma Larroca

Es casi una profesión y se los ve en todo el mundo. Así sobreviven. Son los colados eternos, no siempre hambreados, ávidos de todo: de vino, tragos, alfajores, quesos o gente. Qué raro (diría Borges). Cómo es que el mismo señor corbateado, impecable, con un buen traje levemente raído, acompañado de señora comme il faut tenga tantos intereses. Porque se los ve en vernissages, desfiles, presentaciones de vino, de libros o de maquillajes, conferencias de prensa, preestrenos, openings, inauguraciones, ferias. Claro, siempre y cuando haya algo para comer o beber.

A estos personajes, como a los mareados del tango no les interesa *que se rían ni los llamen los colados.* Impunes e inmunes a cualquier mirada de soslayo. No les conmueve que los detesten o ninguneen. Es un trabajo para sobrevivir, como cualquier otro.

Hay termitas de varias clases, de diferentes orígenes. Algunos en épocas de pasadas glorias pueden haber estado en varios mailings, ahora desactualizados, ésa (para ellos) es la más fácil. Para otros es un verdadero trabajo de investigación. Leen qué pasa en el día, en la semana, en el mes. Tienen cierta cualidad Zelig: si se trata de presentación de libros aparecerán descorbatados ellos, con look levemente hippie de los 70, ellas. Si es la inauguración de un nuevo restaurante en Palermo Hollywood, Barranco en Lima, Bellavista en Santiago, Le Marais en París o el Soho en Londres, irán de negro y hasta, por una copa de champán con canapecito de salmón, pueden llegar a raparse la cabeza.

Las preferencias gastronómicas de los termitas en cualquier parte del mundo son las mismas: la comida, como decía Marx (Groucho), es su plato preferido. Toda bebida que no sea agua, también.

No son sólo ávidos de cosas bebibles o comestibles, entre sus vicios figura la figuración. Se acercan al poder, o lo que creen es el poder (pintor, chef, enólogo, bodeguero, diseñador), cuanto más cerca mejor y participan sin conocerlo de ese halo mágico. Con suerte, tienen asegurada una foto en sección sociales.

Descubrirlos es fácil. Porque antes de la actuación meramente social, se atiborran. De lo que sea, no importa la secuencia. Pueden empezar con una trufa de chocolate, seguir con una ostra, focacce en el medio, sopa y canapés, para terminar con otra ostra. Infinitos canapés porque es lo más fácil de tener en la mano mientras se sostiene la copa, el scotch, el vino, mientras se da la mano a desconocidos, tratando de extraer una tarjeta trucha. En las ferias de vino piden mero vino, ni blanco ni tinto, lo que venga, blend o varietal, pero mucho. Así les va.

He visto a muchos de estos ávidos por la gratuidad de las cosas, darles unos pocos pesos a los mozos para estar bien abastecidos. La copa, los platos y la panza, siempre llenos.

La comida, como decía Marx, **es su plato preferido.** Toda bebida que no sea agua, **también.**

También he visto dignas señoras maduras con visón arremeter pisando a quien fuera con tal de atrapar una ostra. Es más: he visto a esa misma señora, guardando en la cartera, junto a los petit fours previamente recogidos, las conchas de las ostras. Como ceniceros seguramente. La pasión de tener, comer, conocer y beber es incontrolable.

La artista plástica argentina Marta Minujín interpretó muy bien en los lejanos setenta esta avidez: la *Menesunda* era una escultura que representaba a una mujer acostada, una giganta, cubierta con comidas: frutas, panes, canapés. Al grito de ¡ahura! fue raudamente devorada por los invitados (y los termitas). El estilo es el mismo, el happening ditelliano, una pálida sombra de lo que se ve cotidianamente en los eventos (qué fea palabra, ¿no?) de la saison.

* Periodista especializada y conductora de *El Club del Buen Beber*. Viernes y domingos a las 21.30 por la señal *elgourmet.com*

+ | Rëd, en el detalle

Por Marina Llambí Campbell
Fotos de Rëd Resto & Lounge

Luego de la partida de su anterior cocinero, Olivier Falchi, Rëd nos recibe con el simpatiquísimo Steven Jung, su nuevo chef ejecutivo. Decir nuevo no sería del todo correcto, porque Steven fue de las huestes del restaurante desde su apertura, en 2004, y desde agosto de 2008 tomó el mando de esta propuesta que se caracteriza por despertar los sentidos.

Rëd Resto & Lounge se encuentra en el Hotel Madero de la cadena Sofitel, y en 2007 ha ganado el Premio en la categoría Mejor Restaurante de Hotel entregado por Tendencias Gastronómicas.

La decoración es sutil y acertada. De corte minimalista, la suave iluminación invita a la intimidad con velas en cada mesa. Predominan el color negro, el blanco y los detalles, elegidos atinadamente, son rojos. Casi todas las paredes son de vidrio y desde ellas se puede disfrutar de la noche invernal de Puerto Madero. Se destaca una imponente araña con caireles, y las obras de arte que decoran las paredes parecerían formar parte del lugar sin desentonar con las líneas netas.

Para empezar la noche, se puede elegir un cóctel o trago especial. Las posibilidades son infinitas, por lo que las recomendaciones del bartender Emiliano Carpentieri son de gran ayuda. Riquísimo el clásico Manhattan para los amantes de los preparados a base de whisky. Los precios oscilan entre los $ 20 y $ 30 pesos.

La carta cambia cada mes, aproximadamente, porque es la intención del chef respetar los productos y sabores de temporada.

La posibilidad de elegir un Menú Especial del chef en tres pasos: entrada, principal y postre ($ 140 con maridaje, o $ 100 sin bebidas alcohólicas), es muy tentadora. Como entrada, se destaca la Selección

TIPS

- Tanto los camareros, como el bartender y especialmente el sommelier están atentos en todo momento y bien dispuestos a contestar cualquier pregunta. Se recomienda hacer reserva.
- Para empezar la noche (hay servicio al mediodía con carta fija) se puede elegir un cóctel o trago especial. Las alternativas son infinitas, por lo que las ideas del bartender Emiliano Carpentieri son de gran ayuda.

del chef: roll crocante de vegetales y queso cheddar, rosti de arroz a la pimienta de sechuan (exquisito) y minica:uela de pulpo a la gallega. Dentro de los principales se pueden elegir dos opciones. Delicioso el Caracoli de cordero confit, gratinado de r:clette y sal de trufa. Como opción para el postre, se propone una Sen iesfera helada de vainilla y grosellas con corazón de chocolate y lima, o una Mousse de pistachos con sopa de mango y crocante de almendr is.

Para quienes les gusta armar sus propi as combinaciones, pueden elegir entradas con aroma autóctono, co no Degustación de tapas ($ 42) y Picada argentina ($ 40), o Atún ro o con sésamo tostado, con esfera de arroz rellena de guacamole y ser illas de girasol con soja y jengibre, una delicia en su punto justo ($ 39), Ostras frescas sobre hojas de rúcula con jalea de agua de mar y limón, o Ballotine confitada de pato de Pekín, peras al azafrán y coulis de remolacha. Todas las entradas van desde los 23 a los 39 pesos.

Los principales son tentadores. Se puede optar por un Risotto arbóreo con setas, hongos confitados y cigalas españolas al aroma de trufas ($ 56). Conchiglioni con espinaca, ricota, nueces y mascarpone con fondue de tomates y albahaca ($ 40). Trilogía de pescado del día con vegetales, papas confitadas y salsa de cítricos. Otras opciones pueden ser las carnes en un Solomillo de cordero patagónico con macedonia de calabaza ahumada y crocante de huevo mollet. O los especialmente recomendados Lomo de ternera con *pomme château* y gratinado florentine de arvejas y panceta ($ 50), y para los amantes de probar todo sin tener que elegir, la degustación de parmentiers: ternera y papa, pollo de campo y zapallo anco, cordero y polenta cremosa ($ 51).

Al llegar al postre, "la parte más rica", según palabras de Steven, uno no sabe con cuál quedarse. Los precios tienen un promedio de 23 pesos. La degustación de *Creme brûlée* es sencillamente maravillosa, con sus variantes en dulce de leche, café, naranja y original. Una más rica que la otra, son especiales para compartir y disfrutar. Otra opción muy solicitada es la Marquise acompañada con helado de crema y salsa de naranja, o bien Moelleux de chocolate y frutilla con sorbet casero de margaritas. Hay una gran variedad de helados, todos de Persicco.

El sommelier Luciano López acerca las mejores propuestas para acompañar las distintas etapas de la comida. La cava cuenta con más de 200 etiquetas, y los precios varían entre los 70 y los 200 pesos. A la hora del postre, son recomendables los vinos dulces como el Ruttini Vin Doux Natural 2003 ($ 118), o un Fond de Cave Tardive 2004 ($ 69). La idea del sommelier es que se puedan tomar en copas muy buenos vinos y no sólo los de menor rango, así que hay variadas etiquetas que son servidas de esta manera (de $ 22 a $ 39).

Cabe destacar los Amuse Bouche como una delicia exquisita, con langostino empanado sobre puré de pera, y el prepostre, un shot hecho con jugo de pomelo, almíbar de lemon grass y Torrontés, acompañado con un bombón de chocolate casero. Estos detalles son los que hacen que la velada pueda ser sumamente encantadora. ●

DATA

Rëd Resto & Lounge. Hotel Madero
Juana Manso 1691. Puerto Madero, Dique 2,
Ciudad de Buenos Aires. 5776-7676
redresto.com.ar

+ | Ginger, cambio radical

Por Suri Yapur — Fotos de Moisés Torné

Estilo: cocina clásica del mundo, con una "vueltita" de autor.
Chef: Diego Haidar.
Capacidad: 130 cómodos lugares distribuidos entre el salón principal, los boxes, la barra, un semiprivado y el salón para fumadores del primer piso.
Historia: hace casi dos años, los tres protagonistas de esta historia se animaron a compartir un sueño. Habían ido ganando confianza en las conversaciones fugaces que mantenían en la puerta del colegio de Belgrano al que van sus hijas, donde se conocieron. Diego ejercía su profesión de médico terapista, Gonzalo Espiño la de psicoanalista y Diego Valentín pasaba los días consagrado a la ingeniería. Tres vidas dispares que coincidían en un punto: la cuenta pendiente de sumergirse profundamente en el mundo de la gastronomía. La suma de sus voluntades lo hizo realidad. Ginger fue el motivo por el que estos hombres decidieron cambiar de vida. Abandonaron sus profesiones y volvieron a empezar.
Ambientación: pura responsabilidad del diseñador Ricardo Plan. A él le tocó el desafío de transformar un tinglado de 700 metros cuadrados en un cálido y moderno restaurante. Abundan el colorado, el negro y la madera. Una escuela de arte de La Plata renueva periódicamente los cuadros que se exponen en el salón. El resultado es un espacio elegante y cuidado, pero con detalles de informalidad.
Platos: abundantes, estéticos y sabrosos. Una combinación muy poco frecuente dentro de la oferta gastronómica de estos tiempos.
Sugerencias: para empezar, *mousse* de palta y langostinos ($ 60) o mollejas con salsa de limón y *scon* de maíz ($ 40, para compartir). Luego, un clásico que aquí preparan como los dioses: el pulpo a la gallega ($ 98). También son recomendables el cordero braseado a la francesa ($ 55) y los raviolones de osobuco, que se sirven con la reducción en la que se cuece la carne ($ 40). La carta de dulces es un listado de hits: *marquise* cocida de chocolate en varias texturas ($ 30), *bavaroise* de mango ($ 30), arroz con leche con mermelada de tomates ($ 25), o el postre helado de naranja y miel con crocante de cacao y frutas fileteadas ($ 30).
Vinos y bebidas: alrededor de 200 etiquetas visten la cava emplazada a mitad del salón. Los precios son variados, pero siempre amables con relación a la calidad. Si bien hay ejemplares de alta gama, la mayoría de lo expuesto en la carta va de los $ 40 a los $ 120. Las bodegas seleccionadas recorren toda la geografía argentina: desde la salteña Colomé hasta la patagónica Del Fin del Mundo.
Servicio: la amplitud del salón y sus distintos espacios no atentan contra la presencia discreta, pero eficiente, del equipo.
Para no perderse: el techo de Ginger es producto de la imaginación y el sacrificio de sus fundadores. Está íntegramente revestido con botellas de vino (vacías, claro) que Pablo y sus socios colocaron una por una, sobreponiéndose al vértigo y al calor de enero, que incendiaba las chapas del cielorraso.
Curiosidades: una de las premisas del proyecto fue encontrar un lugar que estuviera fuera de los polos gastronómicos de la ciudad. "Ni Palermo, ni Cañitas ni Puerto Madero. Queríamos que la gente nos busque y luego vuelva porque comió rico", resume el chef.
Tips: el nombre está inspirado en Ginger Rogers, personaje de culto para los dueños. No se cobra cubierto. Si bien la cuadra es tranquila y generalmente hay lugar para estacionar, justo al lado hay un garaje que resulta súper cómodo.
Salvedades: para quien no es habitue de la zona, puede costar un poco encontrarlo, aunque eso es parte de la mística del lugar.
Precio promedio: $ 40 el menú del mediodía y alrededor de $ 130 (con bebidas incluidas) por la noche.
Data: Juncal 4664, Ciudad de Buenos Aires. 6261-6200.

dashi

SUSHI & WOK

www.dashi.com.ar

restó

PALERMO
Fitz Roy 1613
4776-3500

delivery

BELGRANO
Aguilar 2395
4782-2666

ACASSUSO
Av. del Libertador 14830
4898-9080

restó y delivery

BARRANCAS DE BELGRANO
Arribeños 2308
4783-1070

BOTÁNICO
Salguero 2643
4806-4900

BARRIO NORTE
Montevideo 1059
5811-3353

+ | Celtic Pub, buenos negocios

Por F. D. G. — Fotos Hotel Panamericano

Estuvimos en el Celtic Pub del Hotel Panamericano. Como aperitivo, pasamos primero por La luciérnaga, el restaurante de la planta baja, también subimos directo al nivel 23, a la altura de la punta del Obelisco, con una vista de Buenos Aires impresionante. Cuando bajamos, dialogamos con Fernando Rueda Silva, chef ejecutivo del hotel, muchacho de 31 años que estudió en el IAG, con Dolli Irigoyen y cuántos otros, que comenzó como cocinero de Coto y siguió, con sólo 22 años, como chef de Fernando De la Rúa, y ahí se quedó, yendo y viniendo entre la quinta de Olivos y la Casa de Gobierno, hasta que llegó Duhalde. Interesante historia, la de Rueda Silva. Sobre todo si la cuenta él. Volveremos para que nos la amplíe. Ya en el Celtic Pub el ambiente cambia, y no porque esté ubicado en los subterfugios del hotel, ni porque justo al lado se encuentre el Rincón Gourmet, un lugar para hacerse de ricos quesos y fiambres ahumados del país. En realidad, nuestra visita al Celtic Pub viene a cuento porque se acaba de inaugurar allí, a dos metros de esa cinematográfica barra que invita a beber, acodarse, dialogar tranquilo, una cava con 700 etiquetas de unos vinos que a más de uno le pueden soltar el moño: ejemplares de Francia, España e Italia, bien guardados de la luz y la mala temperatura. Chianti italiano, quizá un Burdeos o, quién sabe, un Rioja, por entre 50 y 500 dólares la botella, depende de con quién uno esté, puede ser, por decirlo así, buen negocio.

Data: Carlos Pellegrini 551, Ciudad de Buenos Aires.

+ | Deriva, polo norte

Estilo: cocina internacional de autor.

Chef: Leandro Serra promedia los 30 años. Pasó la mitad de su vida entre fogones. Recorrió el país de Norte a Sur a bordo de un viejo colectivo, algo que cree le otorgó una mirada distinta a la hora de cocinar. Fusiona con pericia las texturas que identifican la carta del lugar.

Historia: Adrián San Martín, propietario de Deriva, explica que están en el paseo de Dardo Rocha desde hace más de cinco años.

Ambientación: moderno y sofisticado, con un amplio espacio al aire libre, el restaurante es el núcleo de una de las más bellas galerías de este polo gastronómico de San Isidro.

Platos: Cuatro texturas de quesos más rúcula y brotes ($ 25), Mollejitas al Cointreau, batatas crocantes y hongos portobellos ($ 25) y Trucha ahumada sobre galletita crocante y guacamole ($ 33) son algunas de las entradas. De los fuertes destacan la Entraña grill con ajíes marinados, papas, mezclum y dip de salsa tártara ($ 36), la Bondiola de cerdo a la cerveza, salteado de calabaza y hongos ($ 38), el Pollo crocante con copos de maíz y castañas de cajú, wok de vegetales y salsa tamarindo ($ 38), el Salmón grill, rúcula, brotes y vegetales BB y limas y hierbas con aceite de oliva ($ 55), y el Risotto de mar con vegetales y queso brie ($ 40). Cuatro texturas de chocolate y Manzanas caramel con helado de Baileys y garrapiñada de almendras ($ 28) son los dos postres más pedidos.

Capacidad: 60 personas.

Vinos y bebidas: más de cien etiquetas de vinos y una amplia variedad de cervezas. Probamos un Luigi Bosca Malbec Reserva 2006 ($ 40) que, la verdad, estaba bueno.

Imperdible: los sándwiches gourmet de lomito ($ 29), salmón ahumado ($ 32) y jamón serrano ($ 27).

Servicio: tranquilo y decidido, no desaparece ni abruma.

Reservas: 4836-0082/84.

Data: Avenida Dardo Rocha 2290. San Isidro. Buenos Aires. derivasanisidro.com.ar

CÁRITAS
ARGENTINA

Es posible.
Tu solidaridad transforma

14 de junio:
Colecta Anual de Cáritas
Compartir nos hace bien

Cta. Cte. de Banco Nación
sucursal 0085
Plaza de Mayo
38632/92

Para mayor información
4342-8650 / 7936
www.caritas.org.ar

Acercá tu colaboración a Cáritas en todo el país o llamá hoy al
0810-222-74827

Bobby Flores
el coleccionista

{ Experto en música, atesora discos inconseguibles, aunque perdió la cuenta de cuántos tiene. Deleites del dj que se quiere ir a vivir a Río de Janeiro. }

Por Cecilia Escola — Fotos de Luis Sens

La charla con Bobby Flores comenzó de noche en Thymus, uno de los mejores restaurantes de Buenos Aires, y continuó la tarde siguiente en un bar cercano a la radio. Entre anécdotas, algunas muy divertidas, quedaron pinceladas de este hombre que alguna vez fue un muchacho de barrio.

ENTRADA

langostinos a la sartén sobre lámina de panceta braseada estilo shangai con polvo de maní y naranja. Intimo Sauvignon Blanc-Semillón.

CE: Contame de tu pasión por las zapatillas, ¿cuántas tenés?

BF: Ahora debo tener unos cuarenta pares, pero llegué a tener más. Sólo uso zapatillas, no me pongo zapatos desde que estaba en el secundario, y las tengo mezcladas en un mueble. Cada tanto saco un montón y armo algunas. Me pasa lo mismo con los discos, que también los tengo mezclados.

CE: Entre esos pares debés de tener alguno de culto.

BF: Claro, unas Adidas Rom del '74 con suela de serruchito, que ya no viene más. Se las compré a un nicaragüense en Brooklyn que había heredado una zapatería del padre. Las vieron tipos grosos de la empresa y me dijeron "guau", porque ni ellos las tenían. Cuando las uso me siento bien, tengo la misma sensación de cuando usaba las Adidas en el viejo barrio.

CE: ¿Coleccionás otras cosas?

BF: No, y si me regalan una colección completa, siempre regalo algo. Prefiero no tener

todo. Sí me gusta conservar algunas cosas, como una remera de Pappo's Blues del '74, que ya está muy jugada. La uso para dormir.

CE: ¿Sabés la cantidad de discos que tenés? ¿Y cuáles son las perlitas?

BF: A esta altura tengo discos en casa, en la radio, en el auto, en lo de mi productor, en lo de amigos. Lo único que sé es lo que tengo en la laptop. Hay varias perlitas: una lata con 20 discos de la discografía original de Bill Evans, que se la compré a un tipo en el Soho neoyorquino. Es como una lata de galletitas oxidada, una cosa rara. Y también una edición especial de *I want you,* de Marvin Gaye, que conseguí en Nueva York y tiene todo lo que no había salido en el original. Yo soy fan del disco, disquerías y farmacias son mis lugares favoritos, especialmente cuando viajo.

CE: ¿Farmacias?

BF: Sí, me encantan. Por ejemplo, la Ribeirto de Río es genial y en las Van Reed de Nueva York yo era vip. Me gusta ver qué hay para la acidez, genioles, alicates, limpiadientes, cepillos, chicles, esas boludeces. Además, me encanta tomar Uvasal, cuando estoy de bajón o sin ganas, es como un estimulante para mí.

PLATO PRINCIPAL

magret de pato con pimienta de sechuan, puré de batata y melaza de caña. Santa Julia Magna.

CE: Hablando de estimulantes, ¿qué escuchás por placer y en qué momento?

BF: Depende, puedo elegir Miles Davis, Marvin Gaye, Lou Reed, Curtains Mainsfield, George Harrison, Thin Lizzy, Tom Petty, Los New Yok Dolls, algo de Iggy Pop, ésos los tengo siempre a mano.

CE: ¿El tango te gusta?

BF: Sí, me gustan Ribero, Discépolo, De la Púa, Piazzolla, los quintetos de Troilo y Lucio Demare tocando el piano. El que me enseñó mucho fue Héctor Larrea, somos amigos desde hace treinta años y fue el primero que nos apoyó cuando salimos con la Rock & Pop. Él y Tony Carrizo, para todos los demás éramos unos boludos. Ellos siempre fueron modernos y no hay ninguno de los nuevos que los supere.

CE: ¿ Y qué es ser moderno hoy?

BF: Es un tipo que se sostiene a pesar de estar metido en el sistema, y que siempre va a ser moderno. Pero acá nadie intenta parecerse a Serge Gainsbourg, Boris Vian, Andy Warhol o Vinicius. Acá, ser moderno es andar en pollera como Mike Amigorena, me parece genial que él la use, pero ya está.

CE: ¿Qué mirada tenés ahora de Radio Bangkok?

BF: Eso sí era moderno, y me enorgullece que se lo rescate como un programa que cambió la radio. Lalo Mir, Douglas Vinci y yo provocamos ese cambio sin proponérnoslo, éramos bastante inconscientes.

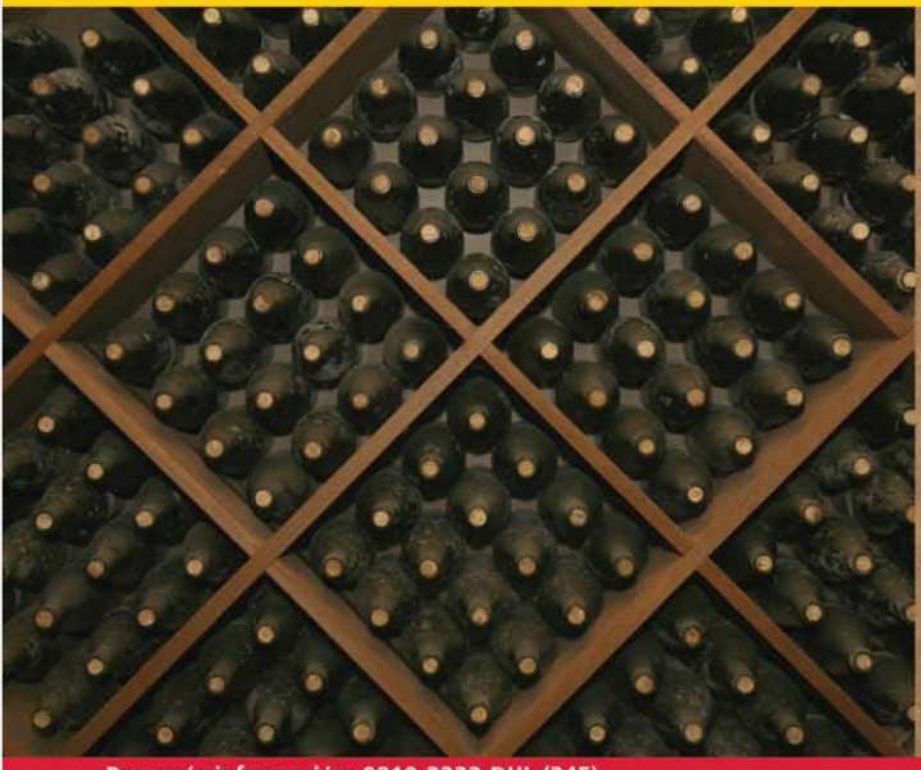
CE: ¿Y cómo es esta etapa profesional?

BF: En Kabul me siento genial, es una radio construida alrededor de la mesa de pool, muy de Grinbank y de la Rock & Pop de hace muchos años. Somos todos amigos, no hay estrellas, nadie critica, y hoy poder laburar así es bárbaro.

CE: ¿Qué te pasa cuando ves músicos y modelos actuando como DJ?

BF: Me deprime un poco, pero también cualquiera con un mínimo de criterio y buen gusto puede hacer mi programa, y hasta mejor que yo. Ahora, cualquier estúpido puede fotografiarse en la cabina o ser DJ por una noche, lo deprimente es que haya gente que crea que eso es ser disc jockey.

MILES DE VINOS,
UNA SOLA FORMA DE ENVIARLOS.



Para más información: 0810-2222-DHL (345)

WINEEXPRESS

DHL Wine Express es la manera más segura y eficiente de enviar sus botellas de vino dentro de la Argentina y al mundo.

- Embalaje de alta resistencia
- Servicio puerta a puerta*
- Asesoramiento sobre documentación
- Visibilidad de su envío
- Cajas para 2, 4, 6 y 12 botellas
- Estándares de calidad que sólo el líder mundial puede ofrecer

*: Trámites de aduana sujetos a reglamentación vigente del país de destino.

DHL EXPRESS

POSTRE

bizcocho coulant de chocolate como el de Michel Bras y helado de dulce de leche

CE: En cuanto a la gastronomía, ¿te gusta innovar o preferís lo conocido?

BF: Prefiero los platos simples y no experimentar mucho. No me gusta la comida vietnamita, el chop suey siempre me cayó mal y la mexicana ya me aburre. Lo más raro que probé fue conejo y cuando me enteré qué era, me dio un poco de escozor. Igual que los caracoles, una tía vieja me dio de probar y me pareció horrible. Y me acuerdo que una vez estábamos con mi hermano en Nueva York y pedimos unas alitas de pollo hot en un bar de negros. Te juro que nos quemó el esófago, yo como wasabi con todo, pero esa salsa era *too much*.

CE: ¿Y cuáles son las comidas a las que recurrís siempre?

BF: Los clásicos son sushi, asado, pizza, pastas, sopas, especialmente la de verduras con fideos municiones y mucho queso, y también pollo, pescados, papas y sándwiches. En general, no como dulces, salvo facturas, y cuando era chico mi postre preferido era el salamín, que me sigue encantando.

CE: ¿Cocinás?

BF: De vez en cuando hago papas fritas y empanadas, las aprendí de mi viejo, que cocinaba muy bien. También hago asado, pero no consigo que me salga a tiempo el chorizo. He cocinado otras bobadas, pero no llegué nunca a la tortilla española. Mi mujer cocina muy bien, las pastas le salen geniales.

CE: ¿Te gusta comer afuera?

BF: Adoro el Soul Café, la comida italiana de Bruni, la carne de Happening, la polenta de La Stampa, El Museo del Jamón, el sushi de Camote en Dominga y el de Sushi Club. También me gustan los bares de la Avenida de Mayo, el puchero de El Globo, los bares del bajo, especialmente Dadá, el restaurante de la familia Zuccardi en Mendoza, al que iría una vez por semana, y el Club Social en Acasusso. En un lugar especial están las pizzerías, mis preferidas son El Cuartito, Güerrín y Las Cuartetas. Y no me olvido de los panchos del 46 en Villa Maipú. Son los mejores del mundo, hemos llevado músicos extranjeros y se cayeron de culo.

CE: ¿Y tenés lugares preferidos en el exterior?

BF: En Nueva York me gustan The Boxer por su comida new yorker; Carnegie, frente al Carnegie Hall, donde están los sándwiches de atún más maravillosos del mundo; y también el sushi bar del Hotel Hudson, genial. En Río me gusta La Forneria, hacen unos panes y una pizza buenísimos, y Ti-kai, sushi superfresco. También me encantan el bar Vinicius, que tiene unas papas a la cubana geniales, el Garota de Ipanema y los barcitos de la playa.

CE: Cumplís 50 años, ¿cómo lo vivís?

BF: No me afecta: estoy lúcido, trabajo más que antes y crio dos hijos. Además, sigo con mi proyecto de largar todo e irme a vivir a Río, un lugar que me apasiona. Todavía estoy lejos, supongo que en algún momento se va a dar.

AGRADECIMIENTOS

Restaurante Thymus. Lerma 525. 4772 1936

TERMÓMETRO GOURMET

Referencias

- **Paladar negro.** Ha probado hasta los míticos ortolán francés y seso de mono vivo.
- **Gourmand.** Es sólo cuestión de tiempo y de aumentar los viajes exploratorios.
- **Amateur con grandes posibilidades.** La actitud es la correcta. A veces, no entiende lo que come.
- **Falta un golpe de horno.** Apegado a los mismos sabores de siempre. No distingue el buen punto del pescado.
- **No sale del pancho con coca.** No hay esperanzas. Se vanagloria de sus limitadas preferencias.

Calificación de entrevistados anteriores

Bobby Flores

Resultado:
Amateur con posibilidades

Comió en Londres, Nueva York y Río de Janeiro. Le encanta el salamín. Sabe de asados, pero aún falta lo fundamental: sacar a punto los chorizos. Su mujer cocina mejor.

Maitena
Resultado: paladar negro

Joan M. Serrat
Resultado: paladar azul

Cristina Banegas
Resultado: paladar negro

Fernando Peña
Resultado: gourmand

Juan Carlos Pallarols
Resultado: paladar negro

Andrea Pietra
Resultado: gourmand

Mirta Busnelli
Resultado: amateur con posibilidades

Kevin Johansen
Resultado: gourmand

Soledad Villamil
Resultado: amateur con posibilidades

EL COMUNICADOR POPULAR

Roberto Flores se crió en Villa Ballester, fue monaguillo y jugador de básquet. A los 13 escuchó el disco Artaud de Spinetta, que lo shockeó. A partir de allí descubrió otros músicos, leyó a Artaud y a Ciorán, y comenzó un nuevo camino. En los carnavales del '77 debutó como DJ en el Deportivo San Andrés y a los 17 entró en radio El Mundo, donde trabajó en la discoteca y en varios programas. En el '84 comenzó en la Rock & Pop de Daniel Grinbank, donde estuvo 22 años: fue musicalizador, conductor y gerente, y participó del delirante proyecto Radio Bangkok. Condujo programas musicales en tv; compiló 8 discos para Blue Note edición internacional; y escribió tres libros y dos obras de teatro. Ahora trabaja en Radio Kabul, donde conduce dos programas diarios y otro los sábados. Además, pasa música en eventos y en distintos lugares del país. En 2007 recibió el Konex de Platino en Comunicación de Música Popular. Está casado con Mariana Armento, ex productora radial y madre de su hijo Benicio (4); también es padre de Clementina (16).

"Me deprime un poco que cualquiera pueda ser DJ, pero también cualquiera con un mínimo de criterio puede hacer mi programa, y hasta mejor que yo".

New York City
you're so pretty

De los carritos a los restaurantes con estrellas y laureles, estuvimos en algunos de los 17.500 locales gastronómicos neoyorquinos. Comimos para contarlo.

Por Verónica Ocvirk

Gastronómicamente hablando, Nueva York lo tiene todo. La cocina de ellos y la del mundo, la tradicional y la nueva, la fusión, la étnica, la de autor, la molecular y demás categorías globales.

Que cada cual hinque el diente a la manzana entonces, y que luego lo cuente. Los que la conocen y flashean, los que ya estuvieron mil veces pero jamás se aburren de ella, los que van de a dos y la comparten, y los que andan solos y así solos se sientan a comer, quizás acodados en una barra y asomados a una cocina abierta para empezar, ahora sí sin mediaciones, a ver los olores, escuchar las texturas y tocar los sabores. Después de todo, no hay nada más excitante que la verdad totalmente expuesta.

Para darse una idea de cuán de moda está el Momofuku Ssäm Bar, basta decir que un lunes a la una de la mañana todavía arde de gente. La comida, además, es realmente muy buena, de influencia mayoritariamente coreana. El lugar, que ya estaba teniendo mucho público, entró directo al puesto 31 del ranking de *Restaurant*, con lo cual se espera que seguirá durante un tiempo tocado por la mágica (mágica y contraproducente) varita del éxito.

En cuanto a la cocina, por momentos pareciera que abusa un poco de las especias, pero podría ser también que uno no esté acostumbrado, al fin y al cabo los paladares tardan a veces en disfrutar ciertos sabores.

Pero volviendo al Momofuku: un plato que no se puede dejar de probar ahí es un sanguchito de cerdo que viene en un pan supersuave, como una piruchita pero mucho más esponjosa, riquísimo.

Considerado por muchos el mejor chef de la ciudad, Wylie Dufresne muestra en su restaurante de la calle 50 algunos toques de su cocina: vanguardista, creativa, deliciosa y con mucho énfasis en las texturas. El menú degustación en WD-50 vale 140 dólares: después de todo, se trata de un sitio con estrella Michelin, algo que por lo menos se nota en cada detalle. ¿Un plato imperdible? La Truffled carbonara, una bomba.

Típicos carritos de venenosa chatarra. Están en muchas esquinas. Y aunque cualquiera sabe que toda esa grasa terminará probablemente tapándole las arterias, por ese olorcito a pancho uno se encuentra de pronto capaz de cualquier cosa. Así que, si la tarjeta de crédito tiene razón, y de verdad hay todavía cosas que no tienen precio, una de ellas es deleitarse con un par de estos perritos calientes en la Quinta Avenida, o en Union Square, o en el Central Park o donde a cada quien se le cante. Pero, si hay algo que Nueva York tiene de bueno es esa posibilidad de convertir cualquier recorrido en un paseo gourmet. Una idea para un día soleado:

1. Mediodía en el Barrio Chino, donde es mejor arriesgarse a probar y no pretender que alguien explique algo, porque eso jamás ocurrirá.

2. Tiramisú y café en Little Italy.

3. El Soho: un buen lugar para tomar algo es The Mercer Kitchen (tremenda ambientación).

La comida japonesa está muy presente, y uno de sus grandes exponentes es el restaurante Soto, que queda en el West Village y pertenece a un chef conocido: Sotohiro Kosugi. Soto es enteramente blanco y luce una estética despojadísima, de hecho, en la fachada no hay un

LA MIRADA DEL OTRO

La interacción en Nueva York no se da igual que en Buenos Aires. Allá las personas ni siquiera se registran entre sí, y es raro que se generen conversaciones espontáneas con desconocidos. Ni siquiera los taxistas suelen prestarse a la charla, y la gente por la calle ni se mira. En parte, el hecho de no estar tan pendiente del otro es liberador, pero a la vez esa ausencia de la mirada ajena puede resultar también un poco desconcertante. Es, en otras palabras, como si la soledad tendiera en Nueva York a volverse más grande y palpable. Esto se traslada a la atención en los restaurantes, que en general es muy correcta y profesional, pero más fría de lo que un latino podría estar habituado. **Por V. O.**

sólo cartel indicativo. El lugar, que únicamente funciona con reservas, tiene muy pocas mesas (seis como máximo, más la barra) y el menú degustación es sensacional, cada pequeño platito es de una primorosidad increíble. Un diez entonces para Soto, que queda además muy cerca de otro templo neoyorquino: el Blue Note (para hacer, por ejemplo, el combo sushi + jazz en la misma noche). Hay una escena preciosa de *Manhattan* en la que Woody Allen, caminando por la calle junto a Mariel Hemingway, se interroga sobre esas cosas por las que vivir vale la pena. Y al responderse no menciona a los hijos, ni a los reconocimientos sociales, ni siquiera al amor. Cuando enumera sus motivos, ésos son Groucho Marx, Willie Mays, las manzanas y las peras de Cézanne, el *Potato Head Blues* de Louis Armstrong, Marlon Brando, Frank Sinatra.

Si alguien anda con ganas de experimentar en cuerpo y alma el poder conmovedor del arte, bien puede pasarse un día entero en el MOMA. Pero para eso, cada tanto, hay que parar a comer, y por suerte las opciones gastronómicas del museo están a la altura de tan magnánima experiencia artística. De arriba abajo: en el quinto piso funciona un café en el que esperar por una mesa vale la pena (increíble vista), y en el segundo hay un comedor tan trendy que podría ser la tapa de una revista de decoración. En la planta baja está The Modern, que incluye el restaurante con estrella Michelin y también un bar más casual, siempre repleto. Tailor es un gran restaurante y queda en una zona de buena movida, pleno Soho. El local tiene una estética parecida al De Olivas i Lustres, de Sebastián Tarica, con varios objetos antiguos, originales, muy bonitos. En el subsuelo funciona, además, un bar perfecto para bajar a tomar algo después. Tailor ofrece un menú degustación de ocho pasos (tres de los cuales son postres), que cuesta 80 dólares y 115 si se lo marida con diferentes vinos. Uno de los platos de ese menú incluye una ensaladita de hojas verdes que viene coronada por un copo de espuma de aceto, y aquí cabe hacer una pequeña aclaración. Las espumas tienen en la gastronomía una simbología particular. Por un lado, son una suerte de insignia de la cocina "molecular" (o "deconstrucción", o "tecnoemocional") de Ferran Adrià y cia., pero además se caracterizan por ser algo muy sutil, cercano a la nada. De hecho, las espumas fueron bastante polémicas cuando empezaron a aparecer en elBulli, allá por el 94. El caso es que quien escribe escuchó de una mesa aledaña el siguiente comentario: "Si no fuera una espuma, la mayor parte del aceto se quedaría en el plato, y entonces no se apreciaría junto a los verdes".

Y efectivamente, así era. Un buen ejemplo de cómo la técnica puede trabajar para perfeccionar nuestra percepción de los sabores.

suspiro limeño

Y ya que todo el mundo habla de Astrid & Gastón, el restaurante del peruano Gastón Acurio, convocamos a su chef, Roberto Grau, para que nos deleite con lenguados y ajíes, chipirones, carnes y choclos, y una dulcísima degustación peruana para deschavetar los sentidos.

Fotos de Eduardo Torres y Gustavo Herrero para Torres Fotografía
Producción de Liliana Cameroni

ENTRADA
tiradito de lenguado
al ají amarillo

ENTRADA
chipirones rellenos
de lomo salteado

FUERTE
salmón blanco
con arroz arvejado

FUERTE
asado de tira
con polenta de choclo

POSTRE
degustación peruana

ASTRID&GASTÓN
Roberto Grau
Chef Ejecutivo

tiradito de lenguado al ají amarillo

INGREDIENTES

480 g de filete de lenguado
160 g de pasta de ají amarillo
250 cc de jugo de limón
- Sal, a gusto
- Rocoto en juliana para terminar
- Cilantro en hoja para decorar

PROCEDIMIENTO

Corte el lenguado en finas tiras con un cuchillo filoso, disponga en la base de un plato playo y sale el pescado. En un recipiente, mezcle la pasta de ají amarillo con el jugo de limón y la sal. Cubra el lenguado con la mezcla anterior y termine con la juliana de rocoto y las hojas de cilantro.

para la pasta de ají

350 g de ají amarillo
- Agua c/n

PROCEDIMIENTO

Desvene y despepe el ají, luego blanquee partiendo desde agua fría. Pase por licuadora o mix, y cuele. Siempre es conveniente tener los platos fríos donde se va a montar el tiradito.

(Para 2)

El tiradito es como un cebiche, pero el corte del pescado es diferente. El cilantro no puede faltar. **El jugo de limón y los ajíes, tampoco.**

ESTABLECIMIENTO GENERAL DE CAFÉ

CAFÉ

DE TODO EL MUNDO
TOSTADO DIARIAMENTE

PATISSERIE
CAFETERAS EXPRESS
MOLINILLOS
ACCESORIOS - REPUESTOS
DELICATESSEN

EST. GENERAL DE CAFÉ

www.estcafe.com.ar *info@estcafe.com.ar*
0810-888-2233 (CAFE)

En este plato conviven influencias de distinto signo: Asia y América se fusionan. El mar y la tierra se hermanan en una verdadera danza multicultural.

chipirones rellenos de lomo salteado

G G

INGREDIENTES

24 chipirones o calamaretes limpios

para el relleno

INGREDIENTES

60 g de lomo
50 g de mollejas
30 g de cebolla morada en brunoise
25 g de ají amarillo en brunoise
20 g de tomate en brunoise
15 g de cebolla de verdeo
10 ml de salsa de soja
4 ml de salsa de ostión
3 ml de vinagre blanco

PROCEDIMIENTO

Corte el lomo y las mollejas en pequeños cubos y saltee en el wok durante 40 segundos. Reserve. En el mismo wok, saltee y ahume la cebolla, el ají amarillo y el tomate, incorpore la carne, la salsa de soja, la de ostión y el vinagre.
Para terminar, agregue la cebolla de verdeo en cortes de 1 centímetro y rectifique la sal, reserve, enfríe y coloque en una manga. Rellene los chipirones con esta mezcla, coloque 6 de éstos en un palito de brochette y selle en una sartén antiadherente o plancha.

para la ensalada

INGREDIENTES

100 g de brote de arveja
40 g de tomate cherry
50 g de bastones pequeños de papa frita
1 cda de jugo de limón
• Aceite de oliva c/n
• Sal y pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO

Coloque en un recipiente los tomates cortados en cuartos, agregue los brotes y las papas, y condimente con aceite y jugo de limón, salpimiente.

para la salsa

INGREDIENTES

200 cc de fondo de carne
15 cc de salsa de soja
10 cc de salsa de ostión
10 cc de vinagre
20 g de manteca
• Sal y pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO

Mezcle todos los ingredientes en una sartén a fuego bajo, reduzca y termine con manteca, corrija la sal y la pimienta.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

En el plato, coloque una base de la ensalada, sobre ésta disponga los chipirones, y salseee
antes de servir.
(Para 4)

Nutritivo y natural, este salmón blanco con arroz arvejado exalta los sabores primarios con una sencillez contundente.

salmón blanco con arroz arvejado

G G

INGREDIENTES

4 filetes de salmón blanco de 180 g c/u
320 g de arroz arborio
100 g de cebolla blanca
450 cc de fondo de pollo
160 g de puré de arvejas
20 g vieiras
50 g de arvejas
• Salsa de seco

PROCEDIMIENTO

Dore la cebolla, incorpore el arroz, cubra con el fondo de pollo y cocine. Cuando el arroz esté a punto, agregue el puré de arvejas, las arvejas y las vieiras. Cocine durante 5 minutos toda la preparación y corrija la sal. Caliente la plancha o sartén antiadherente, sale el salmón, selle y dore por ambos lados.

para la salsa de seco

INGREDIENTES

1 cebolla roja
1 tazón de zapallo rallado
2 ramas de cilantro
300 g de hueso de cordero
• Tomate c/n
• Ají amarillo c/n
• Ajo c/n
• Agua c/n

PROCEDIMIENTO

Saltee la cebolla roja, el tomate, el ají amarillo y el ajo, junto con el tazón de zapallo rallado y las ramas de cilantro. Incorpore el hueso de cordero previamente dorado, y cubra con agua. Reduzca por 3 horas y cuele.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Disponga en un plato la preparación del arroz y el salmón cocido, termine con la salsa de seco y unos brotes de arveja para decorar.

(Para 4)

Una preparación de tierra adentro. Tira de **asado, chicha y vino tinto.** Choclos, apio y zanahorias. **Al escritor Lucio V. Mansilla** se le haría agua la boca.

asado de tira con polenta de choclo

INGREDIENTES

1.400 g de asado de tira
100 ml de vino tinto
125 ml de Oporto
500 ml de fondo de carne
1 puerro
40 g de apio
80 g de zanahoria
300 ml de chicha morada*

PROCEDIMIENTO

Deje macerando de un día para otro la carne con ambos vinos. Selle la carne previamente salada, y retire. En la misma olla, ase la verdura en pequeños cubos. Eche el vino, el Oporto y la chicha morada, y deje reducir. Cocine por una 1 a fuego bajo. Luego, agregue el fondo de res, la carne y cocine a 75 grados por 1 ó 2 horas.

para la polenta de choclo

640 g de choclos tiernos desgranados
150 g de pasta de ají amarillo
180 g de cebolla blanca en brunoise
15 g de ajos picados
3 g de comino molido
150 ml de caldo de pollo
6 g de sal
• Aceite vegetal c/n

PROCEDIMIENTO

Licue los choclos. Coloque en una olla el aceite y dore a fuego lento la cebolla y los ajos hasta que queden transparentes. Agregue la pasta de ají amarillo. Dore y sazone. Luego, agregue el choclo licuado, el comino y dejar cocinar. Rectifique la sazón.

para decorar

10 g de choclo bebé frito en aceite
15 g de jojoto desgranado frito en aceite

**para la chicha morada*

INGREDIENTES

400 g de maíz morado
200 g de piña
50 g de membrillo
5 g de canela en rama
2 g de clavo
1 l de agua

PROCEDIMIENTO

Desgrane el maíz, colóquelo en una olla con agua y lleve a ebullición. Pele y pique en pequeños cubos la piña y los membrillos, y agréguelos a la preparación. Añada la canela y el clavo, y deje que hierva hasta que los granos de maíz revienten. Cuele la chicha y enfríe. Agregue limón y azúcar.

(Para 4)

degustación peruana

para el suspiro limeño (manjar de yemas)

INGREDIENTES

400 g de leche condensada
400 g de leche evaporada
6 yemas
1 vaina de vainilla

PROCEDIMIENTO

Cocine las leches y la vaina de vainilla a fuego lento en una olla, hasta que se vea el fondo al pasar la cuchara. En un recipiente, bata las yemas y agregue el manjar moviendo constantemente. Deje reposar en la heladera durante 4 horas.

para el merengue al Oporto

INGREDIENTES

60 g de azúcar
70 g de Oporto
1 clara

PROCEDIMIENTO

Cocine el azúcar y el oporto a 118° C y vuelque en forma de hilo sobre las claras levemente montadas.

para los picarones con miel de especias

INGREDIENTES

150 g de zapallo loche cocido
150 g de camote cocido
150 g de agua (la misma en la que se ha hervido el zapallo)
2 cdas de azúcar
3 g de levadura fresca
300 g de harina 0000
1 g de canela
1 g de clavo
1 g de anís

PROCEDIMIENTO

Cocine el zapallo y el camote con las especias, y luego pase por un colador. En un recipiente, mezcle los purés con una parte del agua, la harina, la levadura (disuelta en el agua de zapallo) y el azúcar.
Amase y añada el agua, dosificando, dependiendo de la masa, hasta que se desprenda de los bordes. Cubra con un mantel y fermente. Luego, lleve a frío. Fría en abundante aceite hasta que tomen color.
(Para 6)

AGRADECIMIENTOS

Astrid & Gastón. Lafinur 3222, Ciudad de Buenos Aires. 4802-2991

Premio Mejor Obra 2008 Tony Award / Pulitzer Prize

NORMA ALEANDRO

MERCEDES MORÁN

Los miércoles 25% de Dto.*
Entradas desde $40

AGOSTO.

CONDADO OSAGE

de TRACY LETTS

Adaptación MERCEDES MORÁN

Dirección CLAUDIO TOLCACHIR

ANDREA PIETRA **LUCRECIA CAPELLO**
HORACIO ROCA **ANTONIO UGO** **EUGENIA GUERTY** **GABO CORREA**
FABIÁN ARENILLAS **JULIETA ZYLBERBERG** **ESTEBAN MELONI** **MÓNICA LAIRANA**

Participación especial **JUAN MANUEL TENUTA**

Funciones de miércoles a domingos

TEATRO LOLA MEMBRIVES - AV. CORRIENTES 1280

INVITA

A B A S T O shopping

TARJETAS EXCLUSIVAS

TicketPORTAL .com.ar 5353-0606 y puntos de venta Johnson's

¿CUÁL ES TU GRACÍA? ENTERTAINMENT

CableVisión

VISA VISA DEBITO

*25% de descuento exclusivamente para las funciones de los Dias Miércoles a las 21.hs. sobre todas las Localidades. No acumulable con otras Promociones.

José Ramón Castillo

el arte del cacahuatl

El mexicano brega por un rescate de las fuentes americanas, sin someterse a una mirada eurocéntrica, pese a que se instruyó en París y Barcelona. Desde su programa Xocolatl se pone al frente de la chocolatería de vanguardia.

Por Facundo Di Genova

¿Tan difícil es trabajar el chocolate?

Nos han repetido hasta el cansancio que sólo los grandes maestros chocolateros "nacen con este don" de trabajarlo, y bla bla bla. Pero no. Demostramos que se puede mezclar con nuestros ingredientes: si el cacao viene de América, somos nosotros, los americanos, quienes lo podemos mezclar mejor.

En la difusión del chocolate, ¿qué es lo más complicado de enseñar?

No tiene que ser difícil, sólo hay que mostrarle a la gente un producto con las cosas que conoce. En México no estamos acostumbrados a comer chocolate, sino a beber chocolate. Mi idea en QUE BO!, mi joyería de chocolates, fue hacer una chocolatería mexicana evolutiva, en la que gracias a la tecnología molecular podemos extraer el sabor natural de nuestras frutas sin incorporar cremas, glucosas ni mantecas, ni azúcar. Dejé la ganache (la mezcla de tanto por tanto de chocolate y crema de leche) por algo innovador. Debemos hacer una chocolatería nutrimental con sabores propios, frescos, que nos distingan. Eso sí, sin faltarle al respeto al producto principal.

¿El chocolate tiene banderas?

Siempre se ha pensado que el mejor chocolate es aquél que viene de Europa, pero hasta ahora, por más que he buscado, nunca encontré sus campos de cacao. El chocolate que elaboran con gran desempeño es la mezcla de granos de diferentes partes del mundo, la mayoría americanos, llámese México, Colombia, Venezuela o Brasil, y con grano de Costa de Marfil. En mi caso, mis coberturas son de grano 100% orgánico mexicano, del Soconusco de Chiapas.

Defina el chocolate con una metáfora.

"La técnica en el uso del chocolate es como las mujer, hay que mimarla, tenerle paciencia, ser delicado y siempre demostrarle toda la pasión para tener los mejores resultados".

¿Qué aprendió en París y Barcelona?

Tuve la suerte de comenzar en la cocina a los 14 años y a los 20 ya estaba en Francia. Mi carrera se inclinó por la cocina: trabajé para el Ritz de París, luego viajé a España y estudié un postgrado en cocina. Fue cuando gané el campeonato del joven de Catalunia en cocina, y se me abrieron las puertas para entrar a las cocinas de estrella Michelin, aprendiendo las técnicas de todos los grandes durante seis años, manejando la cocina molecular, viendo las esferificaciones, gelificaciones, aires y espumas, criogenización y liofilización. En una demo de David Pallas Meseguer (en aquel entonces campeón de España en chocolate) este producto y su manejo me atrapó, dejándome un sólo camino: romper los esquemas y hacer cosas distintas, pasando de lo clásico a lo evolutivo, combinando la cocina molecular con la chocolatería.

¿Qué podría enseñarle usted a los europeos?

Sería soberbio de mi parte, cada profesional tiene una forma de hacer una chocolatería de autor. Recomendaría que volteen y tomen una mirada a América. No sólo el mejor chocolate se encuentra del otro lado del charco.

¿Cuál es su producto estrella?

El bombón de tamarindo, pero todo depende del cliente. A los niños y adolescentes les gustan los sabores exóticos, como la deconstrucción del chicle de plátano, galleta, piña colada. Para los adultos son más los frutales, como el tamarindo, mandarina, guayaba, guanábana o

Se piensa que el mejor chocolate es el que viene **de Europa, pero hasta** ahora, por más que he **buscado, nunca encontré** sus campos de cacao.

relleno de yerba mate

Por José Ramón Castillo

INGREDIENTES

400 g de cobertura blanca
400 g de cobertura blanca (2)
100 g de cobertura verde (para pintar)
400 ml de agua
50 g de yerba mate

PROCEDIMIENTO

Lleve a ebullición el agua y cuando esté en el punto máximo, apague y vierta la yerba mate. Deje reposar 10 minutos y enfríe.
Mezcle el chocolate a 50° C junto con 200 ml de mate cocido colado.
Pinte con el dedo el chocolate verde y cada cavidad del molde.
Temple la cobertura blanca (2) a 30° C y agregue el chocolate al molde, raspe, vacíe y deje reposar en papel estraza para su secado. Rellene las cavidades con la miel hasta un 80%. Refrigere durante 5 minutos.
Saque del refrigerador y cierre con chocolate, con la ayuda de un cornette. Deje reposar en heladera y desmolde.

sandía. Entre los sabores exóticos, vendría el mole, vinagre balsámico, foie grass y mezcal.

Comúnmente se asocia al chocolate con preparaciones dulces...

Xocolatl o la bebida que se tomaba en el imperio antes de la conquista, era amarga, la utilización del cacao y sus derivados viene desde mucho tiempo atrás, sólo que se ha perdido la costumbre de regresarlos a la cocina. Al cacao en Europa se le agregaron diferentes tipos de edulcorantes para que ese sabor no fuese tan amargo. Llevar el cacao a los platillos de cocina es una experiencia única ya que además de aportar sabor y perfume, nutrimentalmente aporta muchos beneficios para la salud. Recomiendo cambiar la grasa o aceite que utilicen en la cocina y sustituirlo por manteca de cacao como primer acercamiento para que saboreen un planeta completamente distinto de experiencias sensoriales. Luego, utilizar el grano molido como crocante o costras para carnes de caza o cárnicos en general. Sin embargo, he encontrado resultados muy buenos también con el pescado. La gente cree que usar cacao es fundir chocolate y agregárselo a un platillo salado. No es así.

¿Y usted qué preparaciones prefiere?

No puedo dejar mi formación de cocinero, muchas veces me tachan como la antítesis del pastelero ya que hago las cosas como cocinero. Mis sabores son, por lo general, ácidos, por la vitamina C, que se encapsula en la criogenización, no son empalagosos. Si pudiera definirme, diría que soy un buen cocinero que hace ricos chocolates, ¡pensando en Latinoamérica! (risas).

¿Es adictivo el chocolate?

Como todo elemento que libera sustancias en tu cuerpo, puede llegar a ser adictivo... Los chocolates activan los flavonoides, que dan la sensación de placer en el cuerpo, pero no del placer sexual, sino el sentimiento de satisfacción. Los polifenoles que aportan antioxidantes también otorgan un elemento nutrimental perfecto. Es una leyenda que el chocolate abra el apetito sexual como siempre lo hemos conocido, lo cual es gracias al Marqués de Sade, quien escribió que es necesario beber dos tazas de chocolate para entrar... ¡a cualquier orgía!

Usted disertó sobre chocolate molecular...

Mi sueño romántico era poder elaborar el primer chocolate para todos, que fuera apto para el consumo de cualquier persona. Utilicé la criogenización, que es un método

Dejé la ganache **(la mezcla de tanto** por tanto de chocolate **por crema de leche)** por algo innovador: **la chocolatería** nutrimental, **evolutiva.**

de cocción de hipercongelación a –162° C con nitrógeno líquido, que guarda todos los nutrientes del producto. Luego, llevamos el producto a la liofilización, o la desecación paulatina, hasta obtener polvo. Dicho polvo tiene todas las características organolépticas, que aparte de destacarlas, las potencia. Nuestro chocolate no tiene azúcar. Dentro de nuestros rellenos no agregamos lácteos excedentes ni grasas que no sean derivadas del cacao. Utilizamos coberturas con porcentajes altos en cacao, de un 85% hasta un 99% cacao. Además, vimos la forma de bajar el contenido calórico de los chocolates a un 42%, dando chocolates aptos para niños, adultos, ancianos, hipoglusémicos, diabéticos en etapa 1 y 2, pacientes con cáncer, gente a dieta. El reto mayor es el resabio que te puede dejar algo nutrimental, ya que si yo te doy a beber un refresco light y otro normal tú puedes saber la diferencia que hay ya que te deja un resabio especial, como lo que hace el espartame o los activos que da la fenilalanina. En este caso no, no hay cambio de sabores ni dejos diferentes.

¿Qué le recomendaría a Ferran Adrià?

Ferran es un genio, ha pasado a la posteridad como el padre de la cocina molecular. Por lo del chocolate, el encargado es Albert Adrià, su hermano, que está muy metido en el tema, así que sinceramente le recomendaría que utilice coberturas de Denominación de Origen americanas.

¿Hay una pastelería de vanguardia?

Somos pocos los precursores. En España, gente como Ramón Morató, Oriol Balaguer o Albert Adriá ya tienen un camino recorrido. Por mi parte, trato de ser punta de lanza en la chocolatería evolutiva.

Snow Life
N|A Town & Country Hotels
Río Hermoso
HOTEL DE MONTAÑA
PARQUE NACIONAL LANIN
Si elige Cerro Chapelco, regálese el placer de alojarse en un exclusivo Hotel de Montaña.
6 suites DeLuxe. 1 Family para 4 personas. Restaurant . Servicio de Snack . WiFi . Sala de eventos.
Organización de servicios y paseos. Programas especialmente diseñados para esquidadores.
Info & Reservas: BUENOS AIRES (54 11) 4005-0055 info@newage-hotels.com • SAN MARTIN DE LOS ANDES (54 2972) 410-485 info@riohermoso.com
www.riohermoso.com

chocolate

pecado original

GENIALIDADES PARA DESPERTAR PASIONES

POR JULIETA PASCALE, CHEF CHOCOLATIER DE KAKAWA.

FOTOS DE EDUARDO TORRES Y GUSTAVO HERRERO

PRODUCCIÓN DE RODRIGO GONZÁLEZ GARRILLO

milhojas de cítrico y chocolate

G G G

Para la pasta de frutas de naranja y limón

INGREDIENTES

250 cc de jugo de naranja y limón
250 g de azúcar
50 g de glucosa
10 g de pectina
8 cc de solución ácida (partes iguales de agua y ácido cítrico).

PROCEDIMIENTO

Lleve a ebullición el jugo de cítricos junto con el azúcar mezclado con la pectina. Incorpore la glucosa y lleve nuevamente a hervor hasta alcanzar un punto de 110° C. Incorpore la solución ácida y mézclela muy bien. Inmediatamente, vuelque la preparación en un cuadrante sobre una plancha antiadherente.

Para la ganache de chocolate semiamargo

INGREDIENTES

100 g de chocolate semiamargo
100 cc de crema de leche
20 g de manteca pomada

PROCEDIMIENTO

Lleve a ebullición la crema de leche y baje la temperatura a 30°C. Derrita el chocolate y témplelo a 31°C. Mezcle el chocolate con la manteca pomada e incorpórele la crema de leche.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Deje reposar la ganache por 12 horas. Coloque capas de pasta de cítricos y ganache encimadas, y corte con un cuchillo caliente y seco en forma de rectángulo. Decore con fruta fisalis o aguaymanto peruano, salsa de frambuesa y aro de chocolate semiamargo pintado con aerógrafo, o con lo que tenga a mano.

(Para 4)

Mucha atención **al moldeado** de la **pasta** de fruta. **La textura** resultante **tiene** una **importancia** capital.

Lo mejor es armar los chocolates en el momento y servirlos inmediatamente. Con pisco van muy bien.

bombones de servicio

Para el mini negro
coquilla de cobertura amargo templado relleno de gianduja al café

INGREDIENTES

150 g de pasta de avellanas
150 g de chocolate con leche
10 g de café molido
50 g de azúcar

PROCEDIMIENTO

Derrita el chocolate y mézclelo con la pasta de avellanas. Haga un caramelo en seco y tritúrelo en la procesadora. Incorpore a la mezcla anterior el caramelo y el café molido. Decore con una gota de cobertura blanca y una almendra de café de Costa Rica.

Para el mini blanco
coquilla de cobertura blanco templado relleno de ganache semiamarga al Cointreau

INGREDIENTES

100 g de chocolate semiamargo
100 cc de crema de leche
30 cc de Cointreau

PROCEDIMIENTO

Hierva la crema y enfríela a 30° C. Derrita el chocolate y témplelo a 31° C. Mezcle el chocolate con la crema y, por último, incorpore el Cointreau. Decore con ralladura de naranja.

Para el lingote negro
coquilla de cobertura amargo relleno con ganache de casis

INGREDIENTES

100 g de chocolate blanco
70 cc de crema de leche
30 g de manteca pomada
40 g de pulpa de casis concentrada

PROCEDIMIENTO

Para la ganache, hierva la crema e incorpórele la pulpa de casis, enfríela a 28° C. Derrita el chocolate y témplelo a 29° C. Mezcle el chocolate con la manteca y vuelva a mezclar la preparación con la crema de casis. Decore con laminas de chocolate amargo pintado con aerógrafo.

Para el triángulo negro
coquilla de cobertura amargo templado con mousse de dulce de leche

INGREDIENTES

3 yemas
1 huevo
45 g de azúcar
15 cc de agua
7 g de gelatina sin sabor
90 g de dulce de leche
150 cc de crema de leche
10 cc de coñac

PROCEDIMIENTO

Prepare un almíbar a 120° C. Bata las yemas con el huevo e incorpore, mientras continúa batiendo, el almíbar en forma de hilo fino; siga batiendo hasta llegar a temperatura ambiente. Incorpore la gelatina hidratada y diluida.
Aparte, bata la crema y el coñac a medio punto, mézclela con el dulce de leche homogeneizando bien.

Para la galleta crocante

INGREDIENTES

100 g de manteca pomada
100 g de azúcar
100 g de harina 0000

PROCEDIMIENTO

Mezcle todos los ingredientes juntos, sin batirlos, hasta lograr una masa uniforme. Estire la masa sobre una plancha antiadherente lo más fina posible. Cocínela en horno a 180° C durante 7 minutos. Corte en caliente en la forma que más desee.
(Para 4)

Nota de la redacción

El cocinero perspicaz lo habrá advertido: se ocultan aquí dos preparaciones. Se trata del Mosaico de chocolate blanco con amarena en conserva, y de la Copita coronada con cacao y pisco. ¡Creatividad!
Lo desafiamos a reproducirlas.
lectores@revista-elgourmet.com

gota

G G G

Para la mousse de mango

INGREDIENTES

2 claras
90 g de azúcar
35 cc de agua
100 g de pulpa de mango
90 cc de crema de leche
25 cc de jugo de limón
4 g de gelatina sin sabor

PROCEDIMIENTO

Realice un merengue italiano con las claras batidas a nieve y un almíbar a 118° C, batiéndolo hasta llegar a temperatura ambiente. Incorpore la pulpa de mango (o maracuyá, o en su defecto durazno), el jugo de limón, la gelatina hidratada y diluida y la crema batida a medio punto.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Vierta la mousse en el contenedor al momento de emplatar. Coloque a un costado de la figura de chocolate, pulpa de maracuyá, y encima, nueces Pecan caramelizadas. Decore con figuras de chocolate e isomalta.

(Para 2)

Maravilla el paladar la combinación de **la gota** con cerveza negra: **los contrastes dulces** y amargos destellan **los sentidos.**

crema de esferas

Para la mousse de casis

INGREDIENTES

2 claras
90 g de azúcar
35 cc de agua
100 g de pulpa de casis
90 cc de crema de leche
4 g de gelatina sin sabor
• Cobertura amargo templado c/n

PROCEDIMIENTO

Realice un merengue italiano con las claras batidas a nieve y un almíbar a 118° C, batiéndolo hasta llegar a temperatura ambiente. Incorpore la pulpa de casis, la gelatina hidratada y diluida, y la crema batida a medio punto.

Para el coulis de casis

INGREDIENTES

100 g casis
50 g de azúcar

PROCEDIMIENTO

Pase por una procesadora el casis y lleve a ebullición con el azúcar, rompa hervor y deje enfriar. Decore con figura de isomalta.

(Para 2)

Si bien **cuesta mucho** ensamblar la **estrella calada,** bien vale la pena **intentarlo una y otra vez** con el mismo **chocolate.**

torre de blinis

Para el blinis

INGREDIENTES

5 g de levadura deshidratada
200 cc de leche
170 g de harina
3 yemas
40 g de manteca
10 cc de aceite
3 claras
• Sal c/n
• Azúcar c/n

PROCEDIMIENTO

Mezcle la levadura con la harina e incorpore la leche tibia, la manteca derretida, el aceite, las yemas, la sal y el azúcar.
Aparte, bata las claras a nieve y una las dos preparaciones con movimientos envolventes. Cocine a fuego fuerte en una sartén teflonada.

Para la crema pastelera de chocolate al coñac

INGREDIENTES

250 cc de leche
1/2 chaucha de vainilla
60 g de azúcar
3 yemas
20 g de almidón de maiz
70 g de chocolate semiamargo
15 cc de coñac

PROCEDIMIENTO

Lleve a ebullición la leche junto con la media chaucha de vainilla y la mitad del azúcar. Aparte, mezcle las yemas con la otra mitad del azúcar y el almidón de maiz, previamente tamizado. Agregue leche sobre la mezcla de yemas, lleve a ebullición nuevamente y cocine durante 1 minuto. Retire del fuego e incorpórele el chocolate en trozos, mézclelo hasta que se disuelva. Por último, agregue el coñac y vuelva a mezclar. Deje enfriar tapado con film.

Para la salsa de cacao

INGREDIENTES

115 cc de agua
90 g de azúcar
60 g de cacao amargo
60 cc de crema de leche

Grageas

Café de Costa Rica con chocolate amargo y cítricos.
Almendras tostadas con chocolate blanco y coco.

PROCEDIMIENTO

Hierva el agua con el azúcar y vierta el almíbar sobre el cacao. Mézclelo muy bien. Incorpore la crema líquida y pase la preparación por un tamiz fino. Consérvela en la heladera.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

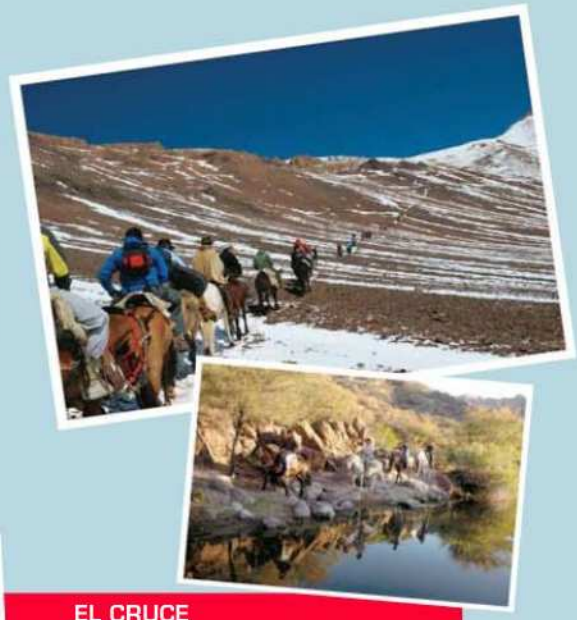
Arme una torre intercalando blinis y crema. Salsee por encima continuando hacia el plato y decore con grajeados.
(Para 2)

Un gran postre: la diferencia **de texturas** entre el **pequeño** crêpe **—blinis—** y la crema pastelera, junto con la **salsa de cacao** queda **supersensual.**

AGRADECIMIENTOS
Kakawa Chocolate & Diseño
Debenedetti 3895. Olivos. Buenos Aires
0810 777 93632 - kakawa.com.ar

en los confines de la humanidad

El Valle de la Luna, los Andes, el cruce sanmartiniano y la ruta del vino son algunos de los destinos imperdibles en la provincia de Sarmiento.



EL MUSEO

Por la ciudad de San Juan, es fácil llegar a la casa de Domingo F. Sarmiento, de estilo colonial, que desde 1910 se convirtió en Museo Histórico Nacional. Allí se encuentran los objetos personales del prócer y una biblioteca con más de 3.000 títulos, entre los que se cuentan los 52 tomos con sus obras completas.

EL CRUCE

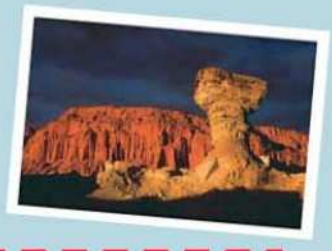
En caballo o en mula, se puede tardar al menos tres días en llegar, subir y bajar para emular el mismísimo cruce que hizo el general José de San Martín, en 1817, junto a 5 mil hombres, para liberar Chile. No es para cualquiera. Hace mucho frío, las cabalgatas son de 9 horas y la altura puede rondar los 4 mil metros de altura.

VALLE DE LA LUNA

Ubicado en el Parque Provincial Ischigualasto, el Valle de la Luna es una de las reservas paleontológicas más importantes del país, declarado Patrimonio Natural de la Humanidad, en 2000, por la UNESCO. Maravillan las geoformas: el hongo, el submarino, la cancha de bochas, raras figuras moldeadas por el viento durante miles de años.

TULÚM

Entre los valles cordilleranos de San Juan, además de algunas minas que explotan literalmente la zona, lo cual empieza a ser resistido por los sanjuaninos, hay bellísimas regiones vinícolas que producen algunas de las mejores uvas del país. Se trata del Valle del Tulum y del Valle del Pedernal, desde donde salen los caldos que ganan medallas en los concursos internacionales del vino. Lugares realmente imperdibles.



LOS MOLINOS

Se trata de construcciones del siglo XIX: son cinco molinos harineros, en el poblado de Jáchal, tres de los cuales fueron totalmente restaurados y permanecen en funcionamiento, como en sus mejores épocas. En el pueblo existe una iglesia. Adentro hay un Cristo crucificado, traído de Potosí en el siglo XVIII, realmente sorprendente.

CÓMO LLEGAR

LAN vuela con tres frecuencias semanales a San Juan. Tarifas en económica desde $ 451 (final). Ventas y consultas: 0810-9999-LAN (526). www.lan.com

Baires Dental

Alta Resolución Odontológica Integral

Una empresa de sonrisas saludables

Ante la necesidad de brindar odontología con calidad en la atención, seguridad en las prestaciones y accesibilidad a los usuarios se creó BAIRES DENTAL, de Lineamientos Máximos S.A. Líder en la odontología privada, es una empresa que no solo incorpora los conocimientos de la ciencia odontológica a través de profesionales destacados, con amplia trayectoria, capacitación y guía de prácticas clínicas confeccionadas en la base de la evidencia médica, sino que también resuelve los problemas observados hoy en los servicios odontológicos, fomentando un sistema de turnos de atención inmediata y de fácil acceso económico y geográfico, en virtud de la ubicación de sus consultorios y del valor y la modalidad de pago de las prestaciones efectuadas.

Nuestras Prestaciones

- Prótesis fijas, removibles
- Porcelana pura
- Reparaciones en el día
- Sistemas de implantes biomet 3i en el día
- Blanqueamiento dental de última generación en 20" con luz fría

Todas las Especialidades

- Ortodoncia
- Periodoncia
- Implantología
- Cirugía · Prótesis
- Odontopediatría
- Estética dental

Elegí tu tratamiento y págalo en 12 meses

El mejor precio, calidad y seguridad en tratamientos dentales

Consulte o solicite turno sin demora ni espera:

Congreso: **4951-1422** | Villa Urquiza: **4544-6930**

Boedo: **4931-9355**

de lunes a sábados de 9 a 21hs. en el centro de atención más cercano.

www.bairesdental.com.ar

guía de vinos

Probamos las novedades del mes y elegimos dos ejemplares que van muy bien a la hora de los postres, en especial con chocolate.

Por Maco Lucioni

Para todos los días

Finca Los Primos

Casa Bianchi

San Rafael, Mendoza - $ 9,20

Este blend elaborado a partir de las variedades Tempranillo, Malbec, Bonarda y Syrah que Casa Bianchi acaba de sacar al mercado, sorprende por su calidad más que aceptable a un precio por demás conveniente, algo no demasiado frecuente en estos valores. De perfil netamente frutado, aparecen notas de mermelada de frutos rojos, que luego se repiten en la boca. Es armónico, bastante equilibrado, pero lo más importante es que no presenta aristas ni asperezas en su paso por la garganta. Sus taninos suaves lo convierten en un vino adecuado para todo tipo de paladares.

Latitud 33 Malbec 2008

Chandon

La Consulta y Eugenio Bustos, San Carlos, Mendoza - $ 20

Al éxito comercial de esta línea de vinos jóvenes de Bodegas Chandon ahora se le suma un *restyling* de sus etiquetas que le impartió más sobriedad y elegancia a toda la línea. De las siete opciones que la componen, el Malbec es un vino fiel a la variedad con la cual fue elaborado, de agradables notas frutadas y un toque apenas floral. Un paso corto por madera, además de aportar un leve carácter tostado, confiere algo más de estructura y solidez en la boca. De taninos dulces, buena acidez, fácil y bien agradable de tomar.

Ideales con chocolate

Malamado Tinto 2005

Familia Zuccardi

Fray Luis Beltrán, Mendoza - $ 65

Convertido ya en un clásico entre los tintos fortificados argentinos, Malamado es el vino que inauguró la categoría hace ya varios años, cuando éstos prácticamente no existían en el mercado local. Elaborado a partir de la variedad Malbec, la fermentación se detuvo agregando alcohol vínico, para luego descansar por 24 meses en barricas. Se trata de un vino de buen dulzor, con notas de ciruela pasa e higos secos que aparecen tanto en nariz como en boca. Armónico y de buen volumen, se combina bien con chocolates.

Cabernet Franc Tardío 2004

Pulenta Estate

Alto Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza - $ 130 (375 cm^3)

Se trata de un vino tinto de cosecha tardía que se elaboró con uvas de la variedad Cabernet Franc, las cuales fueron afectadas por la *Botrytis* noble, concentrando azúcares y aportando sus característicos aromas. Descansó largos 40 meses en barricas, lo cual le aportó buena complejidad y sutiles notas tostadas. De dulzor medio, en el que se pueden percibir claramente notas de mermelada de frutos rojos y algo de fruta pasa, elegante y refinado, se combina bien con chocolates amargos y otros postres en los que el chocolate es el protagonista.

Para ocasiones especiales

Las Perdices Sauvignon Blanc Fumé 2008

Viña Las Perdices

Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza - $ 59

Los Sauvignon Blanc con paso por madera son productos cada vez más frecuentes en el mercado local, y van ganando adeptos. El que aquí citamos se fermentó en barricas para luego permanecer por 6 meses en contacto con la madera. Es un vino de buena aromática, pero para nada exuberante ni exagerado, con las características notas cítricas y de fruta tropical, a las que se suma un sutil carácter tostado. En la boca es seco, amplio, de muy buena acidez, perdurando por bastante tiempo el recuerdo de su sabor.

Saurus Barrel Fermented Malbec 2007

Familia Schroeder

San Patricio del Chañar, Neuquén - $ 78

De partida limitada y fermentado en barrica, este Malbec de la línea "barrel fermented" de la bodega neuquina Familia Schroeder es un vino que sorprende por su vivo color violáceo. El uso de un mix de roble americano y francés le aportó notas de vainilla y chocolate, sin ocultar el carácter floral y frutado que la variedad le confiere. En su paso por la boca se muestra amable, de taninos firmes y dulces, persistencia media, muy buena acidez, el cual está listo para tomarse ahora o también guardarlo por algunos años.

De guarda

Flechas de los Andes Gran Malbec 2007

Flechas de los Andes

Vista Flores, Tunuyán, Mendoza - $ 75

Sin duda, la nueva cosecha de la bodega Flechas de los Andes fue una de las más gratas sorpresas del año. El salto cualitativo respecto de la cosecha anterior es más que evidente. De aromática compleja, muestra mucha intensidad con claras notas de violetas que se mezclan con otras especiadas más lo aportado por una madera de gran calidad. En la boca es sólido, contundente y muy bien armado, de taninos firmes y buena persistencia. Sin duda, algunos años de guarda van a sentarle bien, aunque se puede disfrutar también ahora.

RJ Distinto 2004

RJ Viñedos

Los Sauces, Tunuyán, Mendoza - $ 290

Este vino constituye la gama más alta de esta bodega mendocina, comandada por Raúl V. Jofre, fuertemente comprometida con la calidad. Se elabora con la mejor materia prima obtenida cada año de los viñedos más antiguos, con lo que su composición puede variar en el tiempo. Se trata de un blend de Malbec, Cabernet Sauvignon y Merlot de gran aromática, notas frutadas y especiadas, con todo lo aportado por la madera, sumado a otras que recuerdan a la menta y el eucalipto. En la boca es sólido, robusto y de gran persistencia. Sin duda, lo podrá guardar muchos años.

culto a los dioses

Le pedimos a los mejores cocineros colombianos que metan chocolate en sus cocinas. Se sumaron Harry Sasson, Eduardo Martínez, Francisco Rodríguez y Paco Malca.

Producto de la mezcla del azúcar con la pasta y la manteca de cacao, es uno de los alimentos más importantes para la gastronomía y pastelería gracias a su riqueza en sabor y textura. Originaria de Mesoamérica, la "bebida amarga" se convirtió en la favorita de mayas y aztecas, y en golosina para los españoles.

Tanto en la cocina latinoamericana como en la europea, el uso de chocolate va más allá de la pastelería gracias a su versatilidad, ya sea en polvo, rallado, en bebida o en barra. Platos clásicos, como el tradicional guajolote con mole poblano, las codornices al chocolate y los pescados grasos con salsa de chocolate semiamargo son algunos ejemplos de cómo el chocolate es un buen aliado a la hora de innovar en salsas y acompañamientos.

La alta concentración de azúcar en el chocolate, así como su contenido graso, son los elementos principales que influyen en su transformación en la cocina. Al poner al fuego el chocolate sólido, las grasas se funden y los azúcares se caramelizan, dando a la mezcla una textura única, brillante y untuosa.

Chocolate negro: también llamado chocolate *fondant*, es el resultado de la mezcla de la pasta y manteca de cacao con azúcar. Su sabor se debe a que contiene como mínimo 60% de cacao.

Chocolate con leche: es el derivado del cacao más popular. Se compone de un 14% de materia grasa seca procedente de la leche, ya sea en polvo o condensada, 55% de sacarosa y 25% de cacao.

Chocolate blanco: carece de pasta de cacao en su composición y debe su color a la manteca de cacao con la cual se elabora, leche en polvo o condensada, azúcar y vainilla.

pollo con salsa de chocolate blanco, yogurt y cointreau

Eduardo Martínez,
Mini-mal y Antonuela Ariza (Bogotá)

INGREDIENTES

4 pechugas de pollo o pavo de 250 gramos cada una

para la salsa

250 g de yogur natural
100 g de chocolate blanco
2 cdas de licor de naranja
2 cdas de aceite de girasol
• Hojas de espinaca a gusto
• Confitura de piel de naranja de buena calidad

PROCEDIMIENTO

para la salsa

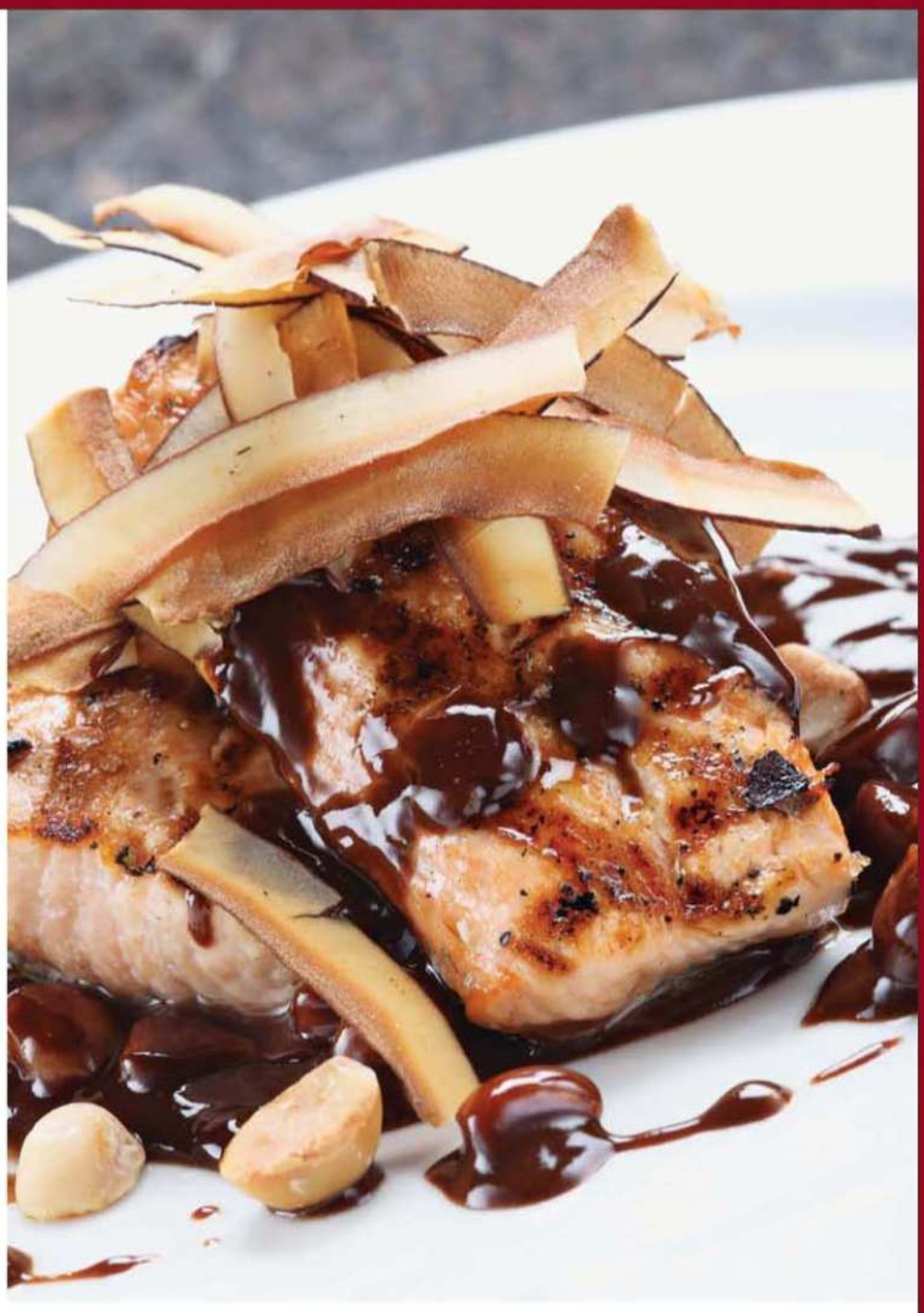
Coloque a baño maría el yogur y cuando esté tibio añada el chocolate blanco y apague el fuego. Revuelva hasta fundir el chocolate y agregue una cucharada de licor de naranja.

para el pollo

Corte la pechuga de pollo en tiras gruesas y salpimiente. Coloque el pollo en una sartén con aceite y saltéelo hasta que quede dorado por ambas caras, cuidando que no se seque. Cocine durante 1 minuto y añada una cucharada de licor de naranja. Apague y revuelva.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Sirva acompañado con hojas de espinacas y disponga sobre el pollo una cucharadita de confitura de naranja para dar color y brillo.
(Para 4)



salmón a la parrilla con salsa de chocolate amargo, macadamias y coco tostado

Harry Sasson,
Sasson Wok & Satay Bar (Bogotá)

INGREDIENTES

8 filetes de salmón de 120 gramos cada uno

para la salsa

2 dientes de ajo
1 cda de aceite de oliva
1 cdta de jengibre rallado
1/2 cdta de peperoncino a gusto
1/2 taza de macadamias (almendras o el fruto seco que tenga a mano).
3/4 de taza de crema de leche
3/4 de taza de cobertura semiamarga
• Sal, a gusto

para decorar

• Láminas de coco tostado a gusto

PROCEDIMIENTO

Salpimiente los filetes de salmón y parrille a gusto.

para la salsa

Sofría el ajo en una cucharada de aceite de oliva hasta que comience a dorar. Agregue el jengibre, el peperoncino y la mitad de las macadamias. Saltee durante 2 minutos más, agregue la crema de leche y espere hasta el hervor. Añada la cobertura de chocolate semiamargo finamente picado. Remueva a fuego medio hasta que se incorpore a la mezcla y agregue una pizca de sal.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Bañe el salmón con la salsa, agregue el resto de las macadamias y las láminas de coco tostado.
(Para 4)

magret de pato sobre pastel de zanahoria con salsa de demi glace de pato y chocolate

Paco Malca,
Restaurante Matiz (Bogotá)

INGREDIENTES

4 pechugas de pato

para dos litros de fondo de pato

1 cebolla
1 puerro
1 tomate
1 zanahoria
1 cda de aceite vegetal
4 k de hueso de pato
200 g de pasta de tomate
1 hoja de laurel

para la salsa

70 g de chocolate semiamargo
200 ml de crema de leche
100 ml de leche

para el pastel de zanahoria

3 huevos
6 zanahorias
200 g de queso campesino
• Sal y pimienta, a gusto

para la decoración

12 espárragos

PROCEDIMIENTO

Para el fondo de pato: corte las verduras en forma irregular, colóquelas en una olla, agregue aceite vegetal y saltee durante unos minutos. Coloque el hueso de pato en el horno hasta que obtenga color y agréguelo a la olla en donde están las verduras junto con la pasta de tomate. Deje hervir durante 3 horas. Tamice y reserve.

para la salsa

Reduzca el fondo de pato o res hasta obtener una demi glace. Aparte, disuelva el chocolate semiamargo. Agregue al fondo. Rectifique la sazón.

para el pastel

En un recipiente, disponga la crema de leche, la leche y los huevos batidos. Salpimiente y reserve. Corte las zanahorias en mandolina y el queso campesino en láminas. Enmanteque un molde cuadrado y disponga láminas intercaladas de zanahoria mojando con la mezcla de leche y huevos. Al llegar a la mitad, agregue el queso campesino y siga llenando y mojando el pastel. Hornee a 180° C durante 40 minutos. Cuando esté dorado, corte en cuadrados y después en triángulos.

para el magret

Con un cuchillo, realice una cuadrícula por el lado de la piel y coloque las pechugas a la plancha por ese mismo lado. Dore durante 3 minutos, dé vuelta y deje dorar durante otro minuto. Verifique que la carne quede roja en el medio. Lamine.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

En el plato, coloque el pastel, el magret laminado por encima y los espárragos previamente blanqueados durante 1 minuto. Salsee sin mojar el magret para que se pueda apreciar el color.

(Para 4)

tiradito de atún con crema de chocolate blanco y curry

Francisco Rodríguez,
Astrid & Gastón (Bogotá)

INGREDIENTES

para el tiradito

200 g de atún cortado en láminas
200 g de atún rojo cortado en láminas

para la crema de chocolate blanco, coco y curry

400 g de leche de coco
1 tallo de limonaria
100 g de chocolate blanco
1/2 cdta de curry rojo

para la crema de palta

1 palta mediana
1 cda de mayonesa
• Jugo de 1 limón
• Sal a gusto

para la decoración

1/2 taza de mango en cubitos
1/2 taza de fideos de arroz fritos
1 cdta de ají picado finamente
1 cdta de cilantro picado finamente

PROCEDIMIENTO

para el tiradito

Corte los filetes de atún en finas láminas o *sashimi*. Deje reposar en la heladera.

para la crema de chocolate blanco, coco y curry

Reduzca la leche de coco con la limonaria. Agregue el chocolate blanco y el curry rojo. Deje reposar. Agregue el jugo de limón para equilibrar el dulce. Retire la limonaria de la preparación.

para la crema de palta

Pase la palta por un colador y mezcle con la mayonesa y el limón. Sazone.

ARMADO Y PRESENTACIÓN:

Extienda las láminas de atún. Haga un marco con la crema de palta alrededor del tiradito y bañe con la crema de chocolate. Decore con el mango en cubos, los fideos de arroz frito, el ají y cilantro. **(Para 4)**

Sobrenatural

El cacao en su máxima concentración y seis *xocolatadas* sencillamente alucinantes.
Por Daniel Uria de la Compañía de Chocolates.

Fotos de Eduardo Torres y Gustavo Herrero
Producción de Liliana Cameroni

chocolate para el amor maya

INGREDIENTES

450 g de leche
50 g de crema
160 g de cobertura 62% cacao río arriba
15 g de almidón de maíz
1 chaucha de vainilla
1 chile ancho
1 chile chipotle
1 rama de canela
• Flor de sal

PROCEDIMIENTO

Disuelva el almidón de maíz con un poco de leche. Por otro lado, hierva el resto de la leche junto con la crema infusionada, la chaucha de vainilla, la canela y el chile.
Agregue el almidón fuera del fuego. Pique el chocolate, integre y vierta sobre la preparación, poco a poco. Emulsione con un mixer o batidor, y sirva.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Sirva en una taza con un copete de crema y espolvoree con el chile ancho, el chipotle y la flor de sal.
(Para 2)

chocolate al café y cardamomo

INGREDIENTES

450 g de leche
50 g de crema de leche
11 g de café molido
6 g de cardamomo semilla
130 g de cobertura esmeralda 70% cacao
1 g de sal
• Miel c/n

PROCEDIMIENTO

Caliente la leche a 90 grados e infusione por 5 minutos el café y el cardamomo. Cuele y vierta una parte sobre la cobertura y deje que funda. Agregue el resto de la leche, la crema, la miel y la sal, y lleve a 80 grados.
Se puede consumir caliente, en el momento, o dejarlo enfriar y beberlo cuando uno guste.
(Para 2)

Los mayas producían **su xocolatl con pasta** de cacao, canela, chile **y agua. Se trata de** retomar, adaptada a los **tiempos que corren, el** origen de esta bebida.

clásico submarino

INGREDIENTES

1 l de leche
370 g de cobertura moxos 72% cacao
1 g de sal

PROCEDIMIENTO

Caliente la leche, y vierta sólo 200 gramos sobre el chocolate y la sal. Emulsione. Luego, agregue el resto de la leche.

(Para 4)

Una alternativa diferente con una fruta que va muy bien con el chocolate: el maracuyá. Para beber bien frío.

chocolate con leche y maracuyá

INGREDIENTES

700 g de leche
100 g de crema
250 g de cobertura con leche al 42% cacao
200 g de pulpa de maracuyá

PROCEDIMIENTO

Caliente la leche y la crema a 90 grados. Vierta una parte sobre la cobertura. Emulsione, agregue el resto y lleve a 85 grados para pasteurizar, luego lleve a heladera por 2 horas y agregue el puré de maracuyá. Sirva bien frío.

(Para 4)

GIRA MUNDIAL 2009

SHEN YUN PERFORMING ARTS

Renace una cultura gloriosa

"¡Inspirador!"
- Philadelphia Weekly

27 DE JUNIO AL 5 DE JULIO

AUDITORIO BELGRANO

TICKETEK.COM (011) 5237-7200

ANTICIPADAS CON DESCUENTO HASTA EL 8/6. VENTAS GRUPALES O CORPORATIVAS: 4343-5996

www.ArtesDivinas.com

Para más información visite el sitio oficial **www.ShenYunPerformingArts.org**

Presentado por Asociación Civil Estudio de Falun Dafa

Auspician:

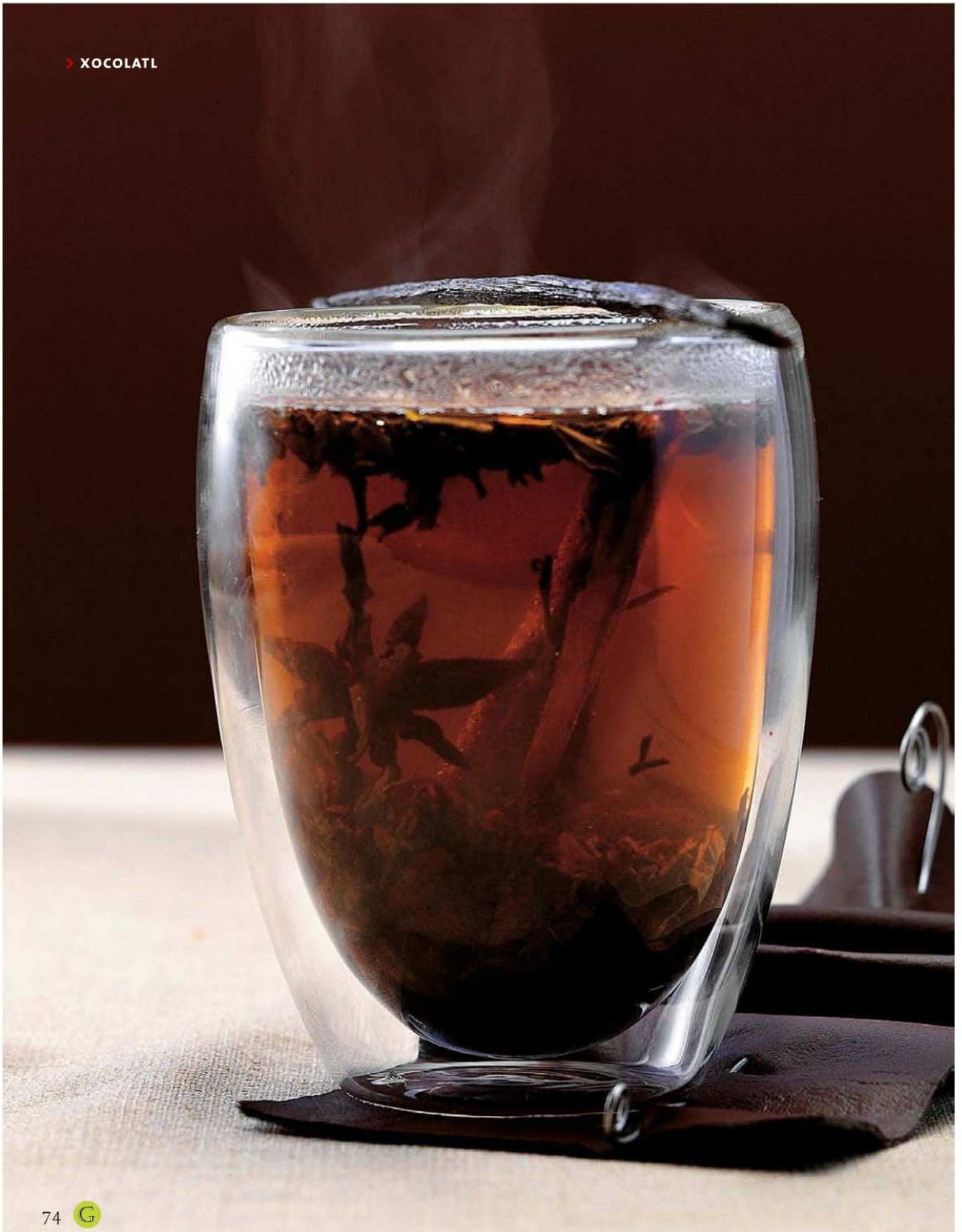
NTDTV.COM

AMERIAN HOTELES

MILENIUM 106'7 FM

大紀元 LAGRANEPOCA.COM

Declarado de Interés del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires (Decreto 402/09)



La infusión de té y cascarilla de cacao se puede beber fría o caliente. La mezcla de especias es muy intensa.

infusión de té y cascarilla de cacao

INGREDIENTES

20 g de casacarilla de cacao
1 l de agua
1 estrella de anís
1 rodaja de jengibre fresco
1 chaucha de vainilla
1 clavo de olor
2 ramas de canela
• Té negro, a gusto

PROCEDIMIENTO

Infusione todos los ingredientes, menos el té, durante 10 minutos, luego agréguelo y sirva.
(Para 4)

AGRADECIMIENTOS

Compañía de Chocolates.
Beruti 4634. Ciudad de Buenos Aires.
4776-4614. companiadechocolates.com

Reina Batata
Gurruchaga 1785. Ciudad de Buenos Aires.
4831-7572 rainabatata.com.ar

AC Decoraciones
Ricardo Gutierrez 1395. Olivos.
4790-9633

chocolate al coñac

INGREDIENTES

300 g de azúcar
200 g de crema
850 g de leche
235 g de cobertura 56% cacao
90 g de coñac
1 g de sal marina

PROCEDIMIENTO

Caramelice a seco el azúcar hasta que tenga espuma en los bordes. Desglase con crema caliente, y agregue el resto de la leche y la sal. Vierta una parte sobre el chocolate picado. Emulsione. Incorpore el resto y agregue el coñac cuando la preparación se encuentre por debajo de los 70 grados, para evitar que el alcohol se evapore.
(Para 4)

para **chocohólicos**

De colección: los chefs de la señal despliegan una batería de propuestas con chocolate. Por Juliana López May, Fernando Trocca, Donato De Santis, Borja Blázquez y José Ramón Castillo.

FERNANDO TROCCA

Típicamente Trocca
Martes a las 22 y sábado a las 23.

torta volcán de chocolate

INGREDIENTES
400 g de azúcar
300 g de chocolate
2 cdas de harina
8 huevos
400 g de manteca
• Helado de frambuesa c/n

PROCEDIMIENTO
Funda el chocolate a baño maría, junto con la manteca y el azúcar. Una vez fundido el chocolate, incorpore los huevos de a uno, bata suavemente hasta disolverlos y agregue, por último, la harina poco a poco. Mezcle hasta incorporar y deje enfriar.

ARMADO Y PRESENTACIÓN
Coloque la preparación en moldes individuales previamente enmantecados y enharinados. Cocine en horno a temperatura moderada durante 45 minutos. Desmolde las tortitas.
Sirva una tortita en un plato y acompañe con helado de frambuesa y vino dulce cosecha tardía a gusto.
(Para 2)

budín de pan y chocolate y bananas caramelizadas

INGREDIENTES
200 g de azúcar
200 g de chocolate
30 cc de coñac
750 cc de crema de leche
8 huevos
1/2 limón
300 g de pan francés

Varios
• Azúcar, a gusto
• Helado de vainilla, a gusto

PROCEDIMIENTO
En una cacerola entibie la crema de leche. Elimine la corteza del pan y corte la miga en cubos grandes. Pele el limón y corte la cáscara en fina juliana. Pique groseramente el chocolate. En un recipiente bata los huevos, el azúcar, el coñac y la juliana de limón. Vierta la crema de leche sin dejar de batir. Incorpore el pan y deje reposar durante 5 minutos. Agregue el chocolate. Caramelice un molde de budín y rellene con la preparación anterior. Cocine a baño maría en el horno precalentado a 180° C durante 30 minutos.

Para la salsa de caramelo
INGREDIENTES
200 g de azúcar
250 cc de crema de leche
• Agua c/n

PROCEDIMIENTO
En una cacerola haga un caramelo con el azúcar y un poco de agua. Deje entibiar y añada la crema de leche, mezcle bien. Pique las nueces y agregue a la salsa de caramelo.

Para las bananas caramelizadas
50 g de azúcar
2 bananas
30 cc de coñac
30 g de manteca

PROCEDIMIENTO
Pele las bananas y corte en rodajas al sesgo. En una sartén con manteca dore las bananas. Añada el azúcar y flambee con el coñac.

ARMADO Y PRESENTACIÓN
Sirva las bananas en el centro de un plato, encima, una *quenelle* de helado y en un costado, una porción de budín. Acompañe con la salsa. Decore con hojas de menta.
(Para 6)

DONATO DE SANTIS

Villa della pasta
Martes y jueves 22.30.

Pere cotte al maraschino con salsa al cioccolato (Peras al maraschino con salsa de chocolate)

INGREDIENTES

250 cc de agua
100 g de azúcar
1/2 limón
2 cdas de maraschino
6 peras
1 vaso de vino blanco

PROCEDIMIENTO

Pele las peras, corte al medio y retire las semillas y el corazón. Corte un trozo de cáscara del limón y corte en juliana. Pinche el extremo del medio limón con un tenedor. En una sartén de acero inoxidable, disponga el azúcar, un poco de agua y la juliana de cáscara de limón. Lleve al fuego y revuelva con el limón hasta que el azúcar se disuelva. Incorpore las peras con el corte hacia abajo, el resto de agua, el vino, el maraschino y deje cocinar a fuego bajo. Bañe con el líquido de cocción de tanto en tanto.

Para la salsa de chocolate

INGREDIENTES

100 g de azúcar impalpable
120 g de chocolate semiamargo
120 cc de crema de leche
75 cc de licor, variedad a gusto
• Crema de leche, a gusto
• Menta fresca, opcional

PROCEDIMIENTO

Ralle el chocolate. En una cacerola, disponga el chocolate, la crema de leche, el azúcar y el licor. Lleve al fuego y revuelva hasta que el chocolate se funda. Escurra las peras sobre una rejilla y bañe con la salsa.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

En un plato, sirva las peras bañadas con salsa de chocolate y de lado sirva un poco de crema de leche semimontada. Decore con hojas de menta fresca.
(Para 4)

José Ramón Castillo

Xocolatl
Miércoles 23.30
y viernes 20.30

desayuno con chocolate

para las frutas frescas trempadas

INGREDIENTES

150 g de azúcar
300 g de cobertura blanca
300 g de cobertura de leche
300 g de cobertura negra
1 kiwi
5 gajos de naranja
5 gajos de pomelo
150 g de sandía

PROCEDIMIENTO

Funda por separado las tres coberturas de chocolate. Quite la cáscara de la sandía y corte la pulpa en cubos de aproximadamente 1 1/2 de lado. Pele el kiwi, quite los extremos y una delgada capa de los cachetes para que quede cuadrado. Humedezca sólo una de las caras de los cubos de sandía con azúcar. Luego, en una sartén caliente, caramelice con el azúcar hacia abajo sólo unos segundos, proceda del mismo modo con el kiwi, los gajos de naranja y de pomelo. Tablee la mitad de la cobertura de leche hasta llegar a los 26° C, luego vuelque sobre el resto de chocolate
y mezcle bien, debe llegar a los 30° C. Proceda del mismo modo con la cobertura blanca y negra.

para la compota

INGREDIENTES

3 cdas de azúcar
2 kiwis
2 cdas de manteca de cacao fundida
1 naranja
1 cda Ron.
200 g sandía
1 pomelo

PROCEDIMIENTO

Quite la cáscara de la sandía y corte la pulpa en cubos. Pele los kiwis y córtelos en cubos. Pele la naranja, separe los gajos y corte cada uno en tres partes. Pele el pomelo, separe los gajos y córtelos en tres partes iguales.

para las quesadillas de chocolate

60 g de cobertura negra
100 g de puré de frambuesas
• Helado de chocolate, a gusto

PROCEDIMIENTO

Funda la cobertura negra y colóquela dentro de un cornet. Sobre un mármol congelado, forme las quesadillas. Con la ayuda del cornet realice círculos en forma de caracol, luego con una espátula extienda un poco el chocolate, quedando una capa fina, en el centro de la quesadilla de chocolate coloque una cucharadita del puré de frambuesa y con la espátula levante la quesadilla y dóblela por la mitad. Proceda de mismo modo con el resto de los ingredientes.

ARMADO Y PRESENTACIÓN
Tome dos palillos y pinchelos en los costados de un cubo de sandía, dejando hacia abajo la parte caramelizada, luego trempe, o sea, sumerja en la cobertura negra sólo la cara con azúcar. Se debe ver el resto de fruta, acomode sobre una placa con papel manteca. Proceda del mismo modo con el resto de cubos de sandía. Del mismo modo trempe el kiwi pero en la cobertura de leche. Tome un gajo de pomelo con los dedos y trempe la mitad, no la cara del gajo, en la cobertura negra, retire y trempe la misma mitad con la cobertura de leche, proceda del mismo modo con los gajos restantes. Trempe la mitad de un gajo de naranja en la cobertura blanca y luego sumerja la misma mitad en la cobertura negra. Reserve las frutas en la heladera hasta que cuaje el chocolate. En una sartén caliente, incorpore la manteca de cacao fundida, luego agregue las frutas, espolvoree con azúcar y saltee. Cuando el azúcar esté disuelta retire la sartén del fuego, agregue el ron, lleve nuevamente la sartén al fuego y flambee, cocine unos segundos más y retire. Sobre un plato cuadrado, acomode en las cuatro puntas unos cubos de la compota de frutas, luego acomode las frutas trempadas y por último las quesadillas. Decore con una *quenelle* de helado de chocolate y acompañe con un expreso.
(Para 4)

semiesfera de galleta de chocolate

Para las decoraciones de chocolate

INGREDIENTES
150 g de cobertura blanca
150 g de cobertura negra

PROCEDIMIENTO
Funda las coberturas y luego tablee el 50% de cada una hasta llegar a los 26° C, una con el resto de cobertura y mezcle. Debe tablear cada cobertura por separado. Sobre uno de los extremos de un rectángulo de acrílico, vuelque, con la ayuda de una espátula, una pequeña parte de la cobertura blanca y en el otro extremo cobertura negra, vibre sobre la mesada y reserve en la heladera sólo unos minutos.

Para el baño de chocolate

INGREDIENTES
250 cc de agua
350 g de azúcar
600 g de cobertura negra
1 cdta de gelatina sin sabor
1 cda de glucosa

PROCEDIMIENTO
Prepare un jarabe, en una olla coloque el azúcar junto con la gelatina, incorpore la glucosa y el agua, cocine a fuego lento y una vez que rompa hervor retire. Con hojas de papel encerado realice 4 o más conos, la boca debe quedar recta, por lo tanto corte la punta. Coloque dentro de éstos una pequeña porción de cobertura negra, gire el cono para que las paredes queden cubiertas de chocolate y luego quite el excedente.
Una vez firme el chocolate, quite el papel.

para la mousse de galleta de chocolate

INGREDIENTES
2 cdas de azúcar
300 g de chocolate de leche
350 g de crema de leche
450 g de galleta con chispas de chocolate molida

PROCEDIMIENTO
En un bowl frío vuelque la crema, comience a batir a velocidad baja y cuando esté semimontada incorpore el azúcar y suba la velocidad, bata hasta montarla por completo. Una vez obtenidos picos firmes, incorpore a la crema la cobertura de leche en tres partes, bata a velocidad suave para que se unan a los ingredientes, por último, espolvoree con las galletas previamente rotas con las manos y mezcle con una espátula hasta lograr una preparación homogénea.

ARMADO Y PRESENTACIÓN
Retire el acrílico de la heladera y con una cortante circular de aproximadamente 8 cm de diámetro corte la cobertura blanca, con un cortante de 4 cm de diámetro corte la cobertura negra, luego tome un cortante de 2 cm de diámetro, caliéntelo sobre el fuego por 30 segundos y colóquelo sobre el círculo de cobertura negra en uno de los lados, no debe quedar en el centro, reserve nuevamente en la heladera unos minutos.
Tome la planche de acrílico y muévala para que el chocolate se despegue y desmolde los círculos. Proceda del mismo modo con el resto del chocolate según la cantidad de mousse que desee.
Vierta la mousse dentro de moldes de silicon, empareje la superficie con una espátula y reserve en la heladera durante aproximadamente 40 minutos.
Para el baño de chocolate, vuelque la cobertura negra dentro de un bowl, luego incorpore poco a poco y en forma de hilo el jarabe mientras mezcla con un globo, la consistencia debe ser líquida. Transcurrido el tiempo de reposo de la mousse desmóldela y acomódela sobre una placa con una rejilla, báñelas con cobertura negra y vibre para quitar el excedente.
Dibuje en un plato una línea con cobertura negra, luego en el centro coloque un círculo de cobertura blanca, encima acomode una mousse de chocolate. Tome un círculo de

chocolate negro y colóquelo dentro del cono, luego acomódelo sobre la mousse, decore con el baño de chocolate.
(Para 4)

Juliana López May

Good Food
Martes 20.30.

crumble de coco y mandarina + matze de chocolate y pistachos triturados

Para el crumble de coco y mandarina

INGREDIENTES

1 taza de azúcar integral orgánico
100 g de azúcar negro
100 g de coco rallado
10 damascos secos
100 g de harina
1 taza de jugo de limón
4 mandarinas
100 g de manteca
1 taza de nueces
1/2 taza de pasas rubias

PROCEDIMIENTO

Pique groseramente las nueces. Coloque en un recipiente azúcar negro, harina, pasas de uva rubias, coco, las nueces y, por último, la manteca a temperatura ambiente, mezcle con las manos hasta integrar todos los ingredientes.
Acomode la preparación en una placa y cocine en horno a 180° C durante 25 minutos. Terminada la cocción, retire del horno y una vez frío rompa con las manos. Separe los gajos de mandarina y quite las semillas. Corte en daditos los damascos secos.

Para el matze de chocolate y pistachos triturados

INGREDIENTES

150 g de chocolate blanco
300 g de chocolate semiamargo
2 unidades de matze
1 taza de pistachos crudos

PROCEDIMIENTO

Derrita por separado ambos chocolates a baño maría. Pique groseramente los pistachos pelados.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

En un recipiente, coloque los gajos de mandarina, incorpore los dados de damasco, azúcar integral y el jugo de limón, mezcle y deje macerar durante 30 minutos.
Extienda sobre una lámina de matze una abundante capa de chocolate semiamargo, luego espolvoree con pistachos picados y por último realice líneas con el chocolate blanco, reserve en la heladera durante 30 minutos.
Terminado el tiempo de maceración, sirva en copas y espolvoree con el crumble de coco. Rompa el matze con las manos y sirva en una fuente.
(Para 4)

Borja Blázquez

Del Mediterráneo
De lunes a jueves a la 21.30.

churros con chocolate a la taza

INGREDIENTES

2 tazas de agua
1 1/2 taza de harina
1 taza de leche
• Sal, una pizca
• Azúcar c/n
• Aceite de girasol c/n

PROCEDIMIENTO

Coloque en una olla la leche junto con el agua, la sal y lleve al fuego. Cuando llega al primer hervor, incorpore la harina previamente tamizada, de una sola vez y trabaje con cuchara de madera hasta que se separe de los bordes de la olla. Deje enfriar.

Para el chocolate a la taza

INGREDIENTES

1 cdta de canela
500 cc de leche
• Chocolate cobertura c/n

PROCEDIMIENTO

Coloque en una olla la leche, lleve a punto de hervor, retire del fuego, agregue el chocolate previamente picado y mezcle con batidor. Incorpore la canela y mezcle.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Coloque la masa en la churrera. Forme los churros sobre una placa aceitada. En una sartén con abundante aceite caliente, cocine los churros hasta que tomen coloración dorada.
Retire y escurra sobre papel absorbente. Coloque el azúcar en una fuente y pase los churros calientes.
Sirva los churros en una fuente y acompañe con el chocolate a la taza. Decore con canela.
(Para 4)

www

encuentre éstas y otras recetas en **www.elgourmet.com**

dulce fusión

¿Postre o aperitivo? ¿Con qué bebida saben mejor? Consejos para realizar y combinar bombones según la sommelier y chef chocolatier Ingrid Cuk.

Fotos de I. C. — Escuela de Cocina

Schwarze Johannisbeere (bombón de grosella negra)

para la cobertura con leche (origen Costa Rica)

INGREDIENTES

100 g de grosella negra
80 g de azúcar
10 g de glucosa
60 cc de aceto balsámico
10 g de azúcar
- Zester de limón c/n
- Zester de naranja c/n
- Pimienta de Jamaica c/n

PROCEDIMIENTO

para la confitura

Macere la fruta con el azúcar un día antes, reserve en la heladera.
Cocine en un recipiente de hierro o de cobre junto con la cáscara de limón y de naranja, la pimienta y la glucosa. Revuelva hasta que tome punto, a unos 106° C.

para la reducción del aceto balsámico

Coloque al fuego el aceto balsámico junto con el azúcar y la glucosa, y deje reducir hasta la tercera parte. Incorpórelo a la preparación anterior.

para el moldeado del bombón

Temple el chocolate cobertura. Vierta en el molde y forme la coquilla. En la primera cristalización, rellene con la confitura y cierre con el resto del chocolate. Estibe en lugar fresco, seco y oscuro, idealmente a una temperatura entre 18 y 20° C.

maridaje

Son ideales el Merlot y el Tannat por sus notas de fruta negra y roja, que remarcan y acompañan los sabores del bombón. También, un Tempranillo agrega la nota de pimienta. El Oporto: un clásico imperdible.

(Para 2)

explosión de Malbec bombón de Malbec con técnica invertida de bombón de licor

INGREDIENTES

2 k de almidón o fécula (para el armado)
100 cc de vino Malbec Reserva
25 cc de alcohol para licores
250 g de azúcar
10 g de glucosa
• Chocolate amargo Ocumare (origen Venezuela) c/n

PROCEDIMIENTO

para la fécula

Coloque la fécula en una placa profunda y seque en un horno entre 40 y 60° C durante media hora. Alise. Forme cuidadosamente concavidades sobre el "colchón" de fécula con la ayuda de un molde de yeso o de un molde para bombones (antiguamente esta operación se realizaba con corchos de vino).

para el jarabe de vino

Con el azúcar y la glucosa realice un jarabe a 114 °C. Deje entibiar. Una los alcoholes trasvasando e incorpore el jarabe. Vierta, dosificando, en las concavidades creadas en la fécula, y cubra cuidadosamente con fécula extra espolvoreada.

para el bombón

Al cabo de entre 10 ó 12 horas, se formará una corteza en el bombón, producto de la cristalización del azúcar, y un centro o núcleo líquido. Es el momento de retirar cada bombón de la fécula, operación que debe hacerse con sumo cuidado. Con la ayuda de un pincel, quite el exceso de fécula y bañe inmediatamente cada bombón en chocolate cobertura previamente templado. Estibe en lugar fresco, seco y oscuro, a una temperatura entre 18 y 20° C.

maridaje

Para disfrutarlo solo o acompañado de un café expresso.

(Para 2)

AGRADECIMIENTOS

Ingrid Cuk–Escuela de Cocina

Álvarez Thomas 2398 "A". Ciudad de Buenos Aires. Ingridcuk.com.ar. 4671-6762

appetizer diferente cubos de chocolate blanco y queso azul

INGREDIENTES

100 g de queso azul
20 cc de vino Viognier fortificado
50 cc de crema de leche
50 g de chocolate blanco para la ganache
5 g de apio seco
10 g de nueces molidas
• Pimienta negra molida c/n
• Chocolate cobertura blanco (de elaboración belga o suiza) c/n

PROCEDIMIENTO

para la la ganache

Hierva la crema de leche, incorpore el chocolate bien picado, deje reposar unos minutos y mezcle hasta homogenizar.

para la crema de queso azul

Desgrane el queso, incorpórele el vino y una bien hasta formar una pasta. Incorpore la ganache y luego adicione el apio, las nueces y la pimienta a gusto. El logro es un equilibrio perfecto entre dulce (chocolate) y salado (queso).

para el moldeado del bombón

Temple el chocolate cobertura. Viértalo en el molde elegido y forme la coquilla. En la primera cristalización, rellene con la crema de queso y cierre con el resto del chocolate. Este producto requiere refrigeración y es de corta conservación, forma parte de las interesantes aplicaciones de la bombonería en los eventos.

maridaje

Obviamente un Viognier seco servido a 10° C, que además de ser utilizado en el relleno, de por sí marida bien con el chocolate blanco y también con los quesos.

(Para 2)

* Si quiere participar de esta sección, envíenos un correo a **lectores@revista-elgourmet.com** Estudiantes de gastronomía y profesionales del rubro, abstenerse.

pollo laqueado
secretos compartidos

Fabián Raizman nos abre su cocina y por primera vez publica la receta que enloquece a todos sus amigos y familiares: el pollo laqueado.

por Valeria Mollo — Fotos de Constanza Niscovolos

Mis amigos no van a poder creer que revelé los secretos de mi pollo

Licenciado en marketing, asegura que su verdadera pasión, además de su hijo Federico y su mujer Paola, es la cocina. Argumenta que descubrió el mundo de las cacerolas en la cocina familiar y que su padre Lolo era el encargado de las comidas especiales cuando él y sus hermanas eran niños.

Familieros y destacados anfitriones, Fabián y Paola siempre reciben invitados en casa. Las reuniones en lo de los Raizman son un clásico entre los suyos y definitivamente el plato preferido por excelencia es el pollo laqueado con papines rústicos.

Tamaña ocasión mereció el acompañamiento de una de sus amigas de toda la vida, Vani.

La receta, hasta hoy, yacía atesorada bajo siete llaves.

Esperamos que no se haya guardado ningún secreto.

COMATEC
www.comatec.fr
La mejor solución para el catering

Importador exclusivo:
LATIN COMERCE S.A - Tel.+5411 (0)42 22 30 94 - Mail: latin@speedy.com.ar

pollo laqueado con papines rústicos

INGREDIENTES

4 supremas de pollo
100 g de harina
1 cdta de manteca
200 cc de vino blanco
250 cc de jugo de naranja
250 cc de salsa de soja
150 g de miel
- Aceite de oliva c/n
- Jengibre, a gusto
- Sal y pimienta negra, a gusto

Para los papines al romero

INGREDIENTES

750 g de papines
1 cda de manteca

- Romero, a gusto
- Sal y pimienta, a gusto

PREPARACIÓN

Salpimiente las supremas y luego páselas por harina. Caliente una sartén con aceite de oliva y una cucharada de manteca, selle las supremas y retírelas. En la misma sartén coloque el vino blanco y cocine hasta reducirlo a la mitad. Incorpore el jugo de naranja y la salsa de soja; deje reducir.
Agregue la miel, revuelva y coloque nuevamente las supremas para que se terminen de cocinar en la misma salsa, por aproximadamente 25 minutos. Por último, agregue el jengibre rallado a gusto.
Por otra parte, cocine los papines al vapor y cuando estén listos, saltéelos con manteca y unas ramitas de romero.
(Para 4)

Mark's
DELI & COFFEE HOUSE

lunes a sábados 8.30 am a 9.30 pm
domingos y feriados 10.30 am a 9 pm

El Salvador 4701 (Palermo Viejo) / (011) 48.32.62.44
info@palermomarks.com / www.palermomarks.com

Ingrid Cuk

Chef Chocolatier

Escuela del Chocolate

Buenos Aires, Argentina
(0054-11) 4671-6762
4587-2198
info@ingridcuk.com.ar
www.ingridcuk.com.ar

- ABC del Chocolate – CURSOS y CARRERA
- Nuevo! Curso de Sommelier de Chocolates
- Asesoramientos
- Desarrollo de Productos Creativos
- Puesta en Marcha de Emprendimientos
- Capacitación para Empresas
- Nuevas Tendencias Europeas
- Cata de Chocolates – Maridajes con vino
- Clases Personales de Especialización

sabrosura **tropical**

Masa crocante y relleno untuoso, dulce y perfumado.

Foto de Luis Sens

pie de maracuyá

Para la masa sableé

INGREDIENTES

150 g de manteca
115 g de azúcar impalpable
5 g de sal
3 yemas
25 ml de agua
250 g de harina
5 g de polvo de hornear
• Ralladura de limón c/n
• Esencia de vainilla c/n

PROCEDIMIENTO

Mezcle la manteca a punto de pomada con el azúcar impalpable y la sal, a blanco. Agregue las yemas, el agua, la ralladura de limón y la esencia de vainilla.
Tamice la harina y el polvo de hornear sobre la mesada, formando una corona. En el centro, coloque la preparación anterior y una, sin amasar, con una leve presión. Estire en forma rectangular, envuelva en papel film y lleve a frío por espacio de 1 hora como mínimo. Forre un molde desmontable con la masa y hornee a blanco. Reserve.

Para el relleno

INGREDIENTES

5 huevos
150 g de azúcar común molido
125 g de jugo de maracuyá
150 g de crema de leche

PROCEDIMIENTO

Mezcle los huevos con el azúcar tratando de incorporar la menor cantidad de aire a la preparación. Por otro lado, mezcle el maracuyá con la crema de leche e incorpórelos a la mezcla anterior. Vierta la preparación dentro del molde forrado con la masa blanqueada y cocine por 45 minutos a 180° C. Retire del horno y deje enfriar.

Para la cobertura

INGREDIENTES

80 g de jugo de maracuyá
• Jugo de 1 naranja
30 g de azúcar
10 g de gelatina sin sabor

PROCEDIMIENTO

Hierva durante 1 minuto el jugo de naranja con el azúcar e incorpore el jugo de maracuyá. Una vez tibio, agregue la gelatina hidratada, mezcle y cubra la superficie de la torta con esta preparación. Deje enfriar por 3 horas en la heladera antes de servir.
(Para 8)

AGRADECIMIENTOS

COMO EN CASA. Céspedes 2647. Amenábar 933. Riobamba 1239. Laprida 1782. tortascomoencasa.com

Textos: Elisabeth Checa

Las cosas **por su nombre**

En el restaurante Cabernet, una antigua casa reciclada de Palermo Viejo, Elisabeth Checa dirigió una cata a ciegas de cuatro Malbec con la Denominación de Origen Luján de Cuyo. En Argentina, hay sólo dos denominaciones de origen controladas, ambas mendocinas, ésta de Luján de Cuyo y la de San Rafael. Durante años, se trabajó con impulsó, especialmente del presidente de la Bodega Luigi Bosca, Alberto Arizu, en la regulación e implementación de esta DOC, al estilo de los países europeos. Luján de Cuyo tiene todo para merecer tal distinción, ya que es una de las regiones argentinas donde el Malbec se da con un carácter muy especial. El mejor Malbec, según muchos. De todos modos, más allá de burocracias y requisitos, la intención de los creadores de esta DOC fue una inserción más prolija en el mundo. Ya casi no la necesitamos por el éxito rimbombante de nuestro Malbec, de todos modos, resultó interesante probar las pocas etiquetas que responden a los requisitos de esta denominación. Hubo Malbec de Nieto Senetiner 2007, Norton, 2006, Lagarde 2006 y Luigi Bosca, tambien 2006. El de Lagarde fue elegido como el mejor, seguido muy de cerca por el de Luigi Bosca, ambos muy buenos. Lo dos restantes salieron parejos. Brusquettas en pan de campo amentaron el encanto de los vinos luego de la cata.

Celebrar el invierno, **finalmente**

Después de un verano casi eterno, llega la hora de los tintos para disfrutar con platos suculentos. Este mes, una caja sorpresa con los mejores varietales y blends de nuestra cava.

Para Lagarde, un menú excepcional en St. Regis

El restaurante St. Regis, del cinco estrellas Park Tower Hotel, es uno de nuestros sitios preferidos a la hora de presentar los vinos del mes a los socios de El Club del Buen Beber por variadas razones: reina el *luxe*, la esmerada atención, un espectacular panorama urbano visto como desde una caja de cristal por sus grandes ventanales y, sobre todo, porque la experiencia gastronómica en el lugar es algo serio. Cada presentación se convierte en una fiesta. Así sucedió cuando con Juan Roby, enólogo de la bodega, presentamos dos varietales jóvenes y expresivos de Lagarde. El Sauvignon Blanc acompañó a las entradas con su frescura y su carácter casi crocante. El Cabernet Sauvignon de la misma cosecha resultó ser un tinto excepcional con su desbordada juventud, sin que lo atenúe el mínimo paso por roble. La gran *bouffée* consistió en una recepción con infinitos canapés, pinchos, quesos, salmones y otros ricos etcéteras. Como entrada, un *mix* de hojas verdes con queso de cabra, nueces y peras, y como principal, un cordero braseado que resaltó las virtudes del Cabernet Sauvignon. El postre, Mil hojas de pistacchio y chocolate con crema helada de menta sedujo a los golosos. Y los vinos, ni les cuento.

elgourmet.com

suscríbase a El Club del Buen Beber

4778-5469
www.elgourmet.com
elclubdelbuenbeber@elgourmet.com

OZA®
DE LOS RIOS

30 Promociones a partir de $ 20
incluye bebida y postre!!!!
LUNES cerrado
ESTACIONAMIENTO PRIVADO
martes a viernes medio dia

PARRILLA - PASTAS - MINUTAS
MENÚES EJECUTIVOS
VISITEN NUESTRO PARQUE ARBOLADO Y SALONES CUBIERTOS
DESAYUNO, ALMUERZO CENA Y EVENTOS
PELOTERO - PLAZA DE JUEGOS

San Martín 499 4796-4697 I 4791-0514
Lavalle y V. Dumas 4837- 0935
Vicente López

>> ENVIOS A DOMICILIO SIN CARGO

radio taxi alo
Las 24 hs.
Los 365 días
del año

VIAJES PACTADOS
MENSAJERÍA PUERTA A PUERTA
TRASLADOS ESCOLARES
CHOFERES Y MÓVILES IDENTIFICADOS
VIAJE MÍNIMO, SIN ADICIONAL EN CAP. Y PROV.

Nextel - 556*4430
4855-0455 4857-1111
viaje alo seguro

Día del Padre

En el mejor chocolate :
Ajedrez - Juego de herramientas
Zapatos - Pelotas de football
Botín nº 44 - Set de medicina
Instrumentos musicales
Y mucho más....

Suca
chocolate pasión

Manzone 907- Acassuso - teléfono 4733-2009
info@sucachocolatepasion.com.ar www.sucachocolatepasion.com.ar

junio en pantalla

Narda viaja por Vietnam y Máximo sigue la evolución de los clásicos. Además, Trocca cocina para la familia, Coque el peruano muestra la influencia china y amazónica y Sumito continúa su experiencia por el interior venezolano.

ESTRENOS

Gourmet Vietnam y Camboya

Mostraremos una gastronomía en la que se destacan los alimentos frescos y el uso de diferentes tipos de salsas, como las de pescado, soja y hoisin. Algunos de los destinos son Hanoi, el barrio antiguo, y el mercado de Dong Xuan; los pueblos del sur como, Bat Trang, So y Van Phuc. Las aldeas de pescadores al norte de Vietnam. Hue y sus platos típicos: Bo Hue, Me Xung, Nem Lui, Banh Khoai y Pan Thit Nuong. La influencia china y japonesa. Ho Chi Ming. Camboya y las ruinas Angkor.

Conduce: Narda Lepes

Estreno: jueves a las 22.00. Repetición: lunes a las 21.00

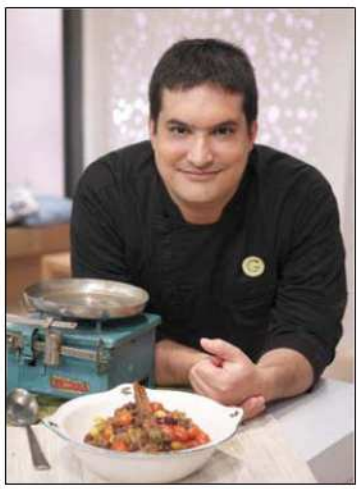
Máximo clásico

Todos los platos representativos del mundo, aquéllos que marcaron la historia de los pueblos y fueron evolucionando a verdaderos clásicos: espaguetis a la boloñesa, el risotto, el gazpacho, el pad thai tailandés, la ensalada César y la feijoada

Conduce: Máximo López May

Estreno: viernes a las 20.00.

Repetición: lunes a las 23.00



SIGUEN LOS CAPÍTULOS ESTRENO DE...

Recetas de familia

Los chefs nos presentan al familiar que los inspiró en el mundo de la gastronomía o con el que comparten su amor por ella, y juntos preparan la misma receta, cada uno con su estilo.

Estreno: lunes a las 22.30

Repetición: viernes a las 21.00

Venezuela Mía con Sumito

El chef venezolano Sumito Estévez recorre varios estados de Venezuela, las costumbres y las nuevas tendencias de su país. Caracas; Barquisimeto, en el estado de Lara; Isla Margarita, con lo mejor de la comida de mar venezolana.

Conduce: Sumito Estévez

Estreno: lunes a las 20.00

Repetición: miércoles a las 23.00

Típicamente Trocca

Una vuelta a las clásicas técnicas de cocina, con cocciones lentas en donde se revalorizan los productos. Platos abundantes para compartir en familia: pierna de cordero braseado, carré de cerdo mechado y lasaña de berenjenas.

Conduce: Fernando Trocca

Estreno: martes a las 22.00

Repetición: jueves a las 20.30

Con sabor a Perú

Un recorrido por todo Perú en el que se conocerán sus muy diversos y originales estilos de cocina: la comida criolla, la influencia china, la cocina prehispánica, la tradición amazónica, la culinaria nikkei, los dulces peruanos, las delicias norteñas y la gastronomía arequipeña. El joven chef peruano Coque Ossio es el conductor de este recorrido en el que visitará mercados, plantaciones, restaurantes y a los más prestigiosos chefs del país.

Conduce: Coque Ossio

Estreno: miércoles a las 22.00

Repetición: lunes a las 23.30

gourmet
vietnam y camboya
Un nuevo recorrido gourmet en busca de los sabores más intensos del mundo.
gourmet vietnam
y camboya con narda
jueves 22:00 HS
elgourmet.com

por las calles de Vietnam y Camboya

NARDA LEPES VIAJA AL SUDESTE ASIÁTICO PARA DESCUBRIR QUE LA VERDADERA COCINA VIVE EN LAS VEREDAS.

POR ALEJANDRO GORENSTEIN

Narda Lepes confiesa que en todos sus viajes no para de sorprenderse y de aprender las diversidades culinarias de todos los pueblos. En los 35 días que pasó en Vietnam y Camboya disfrutó la frescura y la limpieza de la comida, y se asombró del trabajo manual de su preparación.

Sin embargo, una de las cosas que más le llamó la atención fue el lugar protagónico en el que desarrollan su vida cotidiana, especialmente el capítulo dedicado a la comida: la calle.

¿Cuáles son sus expectativas para este nuevo ciclo?

Primero y principal, que se vea en la pantalla todo lo que nosotros vivimos en esos lugares. Era bastante fuerte todo. Mucho color, mucho aroma. Por un lado era muy caótico, pero a la vez era muy interesante todo lo que tenía de riqueza.

¿Qué fue eso caótico que encontraron?

Primero, que viven 86 millones de personas en un país del tamaño de Italia. Segundo, que la comida no viaja mucho, todo se hace cerca de donde la vas a consumir. Por eso es que hay mucho transporte corto de comidas. Ves pasar motos con chanchos, con pollos, con hierbas. Hay un mercado por barrio que está abierto todos los días que tiene cosas mucho más frescas de lo que uno se puede imaginar o de lo que uno puede conseguir en el lugar más lindo de París. También me llamó la atención que todo el mundo está trabajando en la calle. Es como que todo pasa en ese lugar. Uno no está acostumbrado a que todo pase en la vereda. Bañan a los chicos, cocinan camarones, arreglan zapatos y sueldan la moto. Todo en la vereda.

¿Cómo repercutió en usted esa diversidad cultural?

Es lo que a mí me gusta ver, voy a eso. Nosotros arrancábamos a la mañana y no parábamos. Nos levantábamos y por lo general teníamos algunas cosas pautadas y otras que se iban generando en el momento. Por ejemplo, íbamos a un lugar pero tal vez nos gustaba más el restaurante de enfrente y cambiábamos los planes. O te pasa que estás

Los mejores momentos del programa surgieron espontáneamente.

yendo a una panadería pero al lado hay un lugar mucho mejor y la panadería, quedaba en el olvido. Muchas de las mejores cosas surgen espontáneamente.

¿Y qué cosas le sorprendieron de la comida vietnamita?

La comida es el eje central de todos los vietnamitas. Desayunan muy temprano a la mañana, nada que ver con nosotros. Y cenan temprano. Todo en la calle y de a muchos. La forma en la que se relacionan con la comida es totalmente distinta de la nuestra, que es individual. Ellos lo hacen en forma comunitaria. Hay gente que come en la calle porque tal vez está lejos de su casa a la hora de almorzar y no puede volver porque el tráfico es infernal. También me llamó la atención la frescura de toda la comida. Todo es muy fresco aunque, tal vez, no parezca séptico cuando lo ves porque está tirado. Pero esa verdura está muy limpia por más que haya pasado por varias canastas y cajones. Lo que uno percibe de lo que es higiénico a lo que es realmente limpio, hay una diferencia abismal. Otra cosa que me sorprendió fue la poca distancia que existe entre el productor y el consumidor.

¿Cuáles fueron los productos en los que puso mayor atención?

Siempre salimos con algunos temas que hay que cubrir. En este caso se trató del arroz, las hierbas, las huertas y los platos emblemáticos, como los arrolladitos, el Pho y también los mercados. Lo demás surgió a medida que íbamos descubriendo cosas nuevas porque uno cree que sabe cosas, pero cuando llegás allá te das cuenta de que no sabés nada.

Por ejemplo.....

Que la comida parece que no varía, pero cuando empezás a ver un poquito más profundamente cambia bastante de Norte a Sur, pero en cosas muy sutiles. Nosotros no estamos acostumbrados a las sutilezas. Por ejemplo, ellos comen los mismos ingredientes. Sin embargo, en el Norte es más especiado, hay más carne y menos fruta. En el Sur se come más picante y dulce.

¿Qué otras cosas le llamaron la atención de los vietnamitas?

Sobre todo el trabajo manual, aún más que los ingredientes. Sin el trabajo manual no habría comida vietnamita. Todo el mundo es habilidoso con las manos. O cortan vegetales, o los rallan muy finitos, o los talan. Observé cómo limpian los pescados bien chiquititos para luego venderlos. Son como cornalitos, pero más redonditos y plateados. Nosotros los comemos enteros, pero allá te los dan eviscerados porque hay una persona que se sienta y lo hace uno por uno. En todos los viajes aprendo mucho, pero en esta experiencia me llamó mucho la atención ver tanta gente productiva. En estos países todos trabajan de sol a sol. ●

Gourmet Vietnam y Camboya
Lunes a las 21 y jueves a las 22.

elBulli en casa

Considerado el mejor cocinero del mundo, Ferran Adrià cree que es posible hacer cocina de vanguardia con lo que se tiene a mano. Por eso, compartió con nosotros su receta de *El plato de las especias*.

Por la corresponsalía de *elgourmet.com* Colombia
Fotos de elBulli

Por qué los españoles se han convertido en los mejores cocineros del mundo, desbancando a los franceses?

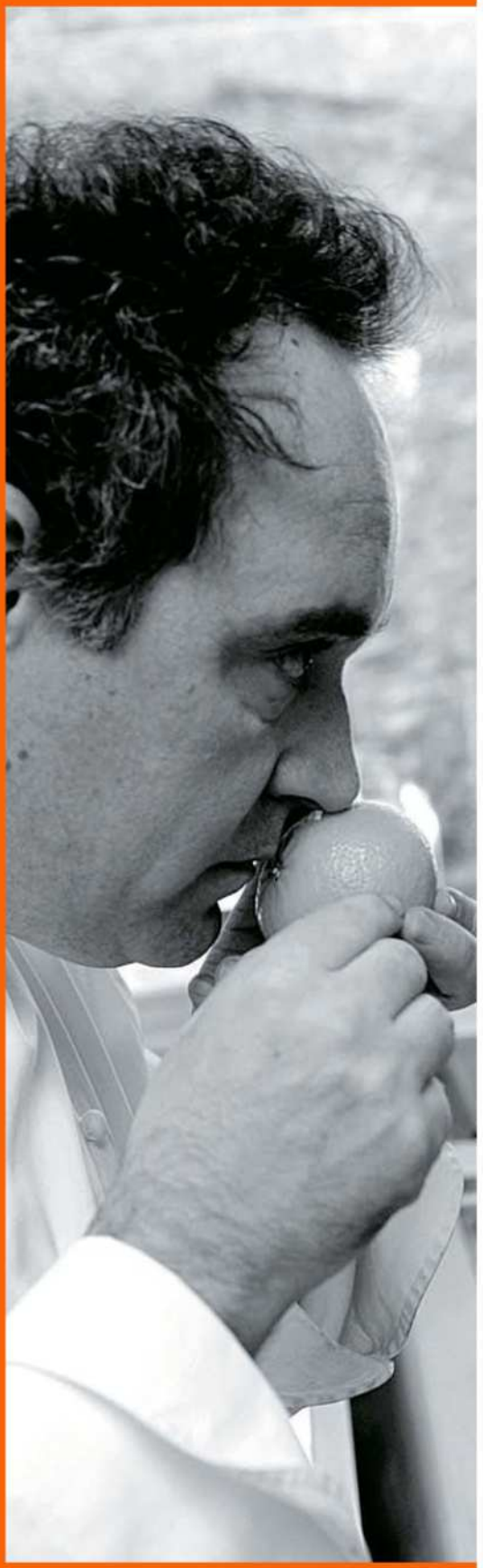
Según Ferran Adrià, en España cuentan con una variedad de productos increíbles y con tradición indudable, fruto de la influencia de muchas culturas a lo largo de la historia.

Desde la paella valenciana hasta la fabada asturiana, todo el recetario se viste de adornos y guarniciones, y el cocinero se convierte en el embajador gastronómico ante el mundo. La manteca es erradicada de los fogones y reemplazada por aceite de oliva que se añade a una fascinación irremediable por el ajo en todas sus preparaciones.

Al hablar de alta cocina española, es necesario aceptar la principal influencia de la cocina clásica francesa, y su padre, el chef Auguste Escoffier, quien en 1902 publicó *La guía culinaria*, la Biblia de la cocina clásica, con más de 5.000 recetas.

Sin embargo, hace 15 años surgió una antítesis de las salsas clásicas abundantes y la crema de leche y manteca como ingredientes fundamentales. Unos cuantos chefs, entre los que se encuentra Adrià, implantaron en la cultura gastronómica española la Cocina de Vanguardia o Tecnoemocional que, aunque sus raíces parten de la *Nouvelle Cuisine* de Paul Bocuse, tiene características propias.

¿Es osado preguntarle al cocinero pentampeón del mundo, según la revista británica *Restaurant Magazine*, si se considera el padre de la gastronomía actual, que con su vanguardismo desbancó a la *Nouvelle Cuisine*? Dice Ferran: "El juez que debe contestar quién sustituye a quién, quién es el verdadero padre de la gastronomía actual, en el futuro, no es otro que el tiempo".



"Los chefs de la generación anterior que más **admiro son Michel Guérard, Jacques Maximin** y Joël Robuchon. No puedo dejar atrás a Michel Bras **y Pierre Gagnaire. Sin embargo, hay un buen** número de chefs jóvenes de gran talento **que darán de qué hablar en un futuro".**

Algunos clientes que han visitado elBulli se han quejado de las pequeñas porciones que sirven frente el precio pagado por cena, que ronda los 200 euros. A partir de esta insatisfacción, restaurantes de cocina tradicional española han visto la oportunidad de ofrecer generosos menús para suplir estómagos insatisfechos. ¿Qué opina Adrià al respecto? "Nuestras porciones están calculadas para que al final de la comida, después de que el comensal ha comido 35 platos, se sienta plenamente satisfecho. Le garantizo que uno no sale con hambre de elBulli".

Es cierto: elBulli ha pasado de ser un restaurante a un espectáculo de estimulación sensorial. "Se trata de un tipo de comida en la que participan no sólo aspectos físicos y sensoriales sino también sentimentales, como la ironía, el juego y la provocación".

Convivir con la tradición y el vanguardismo en la cocina genera, en algún momento, controversia, por eso sus más poderosos críticos lo presentan como un extravagante científico que experimenta radicalmente con platos tradicionales y rompe los códigos de la cocina conservadora.

Es, quizá, el momento indicado para hacer un llamado a aquéllos que se resisten a aceptar que la cocina evolucionó. Hay que tener claro que la Cocina de Vanguardia no "compite" con la tradición, sino que es una evolución.

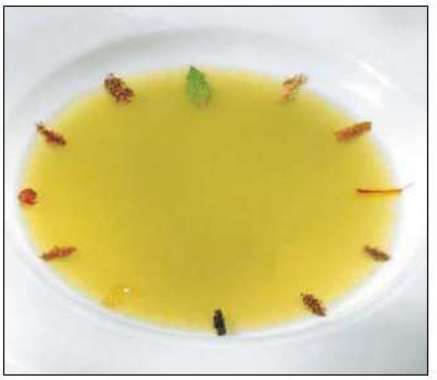
¿Cómo se define Adrià como persona y como profesional? Ante todo, dice, como cocinero, como alguien que vive para y por la cocina, a quien le apasiona su trabajo. Se considera serio, exigente consigo mismo y también con los demás. Siempre está abierto a todas las propuestas y a la innovación, lo cual lo ha llevado a crear un estilo propio registrado en un siglo donde todo estaba inventado, y que comienza a ser "imitado" incluso en algunas cocinas de restaurantes americanos. Algunos han corrido con suerte. Otros, no tanto.

Sus espumas, deconstrucciones, manejo del nitrógeno, empaque al vacío, esferificaciones y gelificaciones ya son parte de las cartas del mundo y es así como este genio contemporáneo debe enfrentar que muchos cocineros lo imiten y lo copien hasta más no poder, aunque un verdadero chef es aquel que comparte y transmite con alegría y generosidad su estilo. "Es inevitable que encuentren eco nuevas elaboraciones y técnicas hasta el punto de difundirse en otros restaurantes, sobre todo teniendo en cuenta que gracias a los congresos gastronómicos y eventos como *Madrid Fusión* divulgo algunos secretos para beneficio del sector".

Asegura también que la Cocina Vanguardista ha encontrado tierra fértil en América Latina, continente del que cree es una de las grandes canteras de la gastronomía del futuro y que está llamado a ocupar un puesto preponderante en la alta cocina. Chefs emprendedores y una variedad de productos increíbles (algunos desconocidos en Europa) se complementan con ideas frescas y jóvenes cocineros motivados a trabajar tanto en la técnica como en el conocimiento.

Adrià ha conseguido lo imposible. Insiste en que lo más significativo que ha aportado al mundo de la gastronomía es la gelatina caliente, una preparación que era impensable hace diez años.

Por el momento, continúa experimentando con algas y flores en su taller, y aunque trabaja con un equipo de 40 cocineros rodeado de la más alta tecnología y nuevos materiales, el mejor cocinero de todos los tiempos está convencido de que, al final, lo más importante e imprescindible en el momento de cocinar, son las manos, y nada más. ●



el plato de las especias

Por Ferran Adrià
elBulli (Barcelona)

INGREDIENTES

Para el jugo de manzana

500 g de manzana verde
• Agua

PROCEDIMIENTO

Descorazone las manzanas y córtelas en octavos. Sumérjalas en agua hirviendo durante 5 segundos, escurra y enfríe en un recipiente con agua y hielo. Escurra las manzanas y licuelas. Disponga el jugo en un recipiente alto y estrecho. Deje reposar en el congelador para que se solidifiquen las impurezas en la parte superior y sea más fácil extraerlas. Retire del congelador y quite las impurezas con una espumadera. Pase el jugo de manzana por un tamiz o filtro delgado.

Para el jarabe base

50 g de azúcar
50 g de agua

PROCEDIMIENTO

Mezcle ambos ingredientes y levante el hervor.
Retire del fuego, cuele y deje enfriar.

Para la gelatina de manzana

450 g del jugo de manzana elaborado anteriormente
50 g de jarabe base elaborado anteriormente
2 hojas de gelatina de 2 g cada una previamente hidratadas en agua fría

PROCEDIMIENTO

Disuelva las hojas de gelatina calentando el jarabe en el microondas.
Mezcle el jugo de manzana con el jarabe y guarde en la heladera para comprobar qué grado de oxidación consigue y, si fuera necesario, rectifique con un poco de colorante verde. Reparta la gelatina de manzana en platos soperos. Colóquelos en la heladera, procurando que los platos queden totalmente planos. Deje cuajar durante 3 horas.

Para decorar con especias

1 hoja pequeña de menta
1 cdta de nuez moscada
1 cdta de curry en polvo
3 hebras de azafrán
4 semillas de cardamomo picado
5 granos de pimienta de Sechuan molidos
6 semillas de vainilla
7 julianas de jengibre confitado
1 cdta de canela en polvo
9 granos de pimienta rosada machacada
10 granos de anís estrellado molido
11 tiras de enebro picado

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Saque los platos de la heladera y coloque sobre la superficie las doce especias imaginando un reloj. Empiece por los cuartos 12, 3, 6 y 9 para marcar los márgenes y siga con el resto de las especias. Este plato debe ir acompañado por un texto en donde se describan las 12 especias en desorden. La persona que elabore el postre debe indicar en qué dirección se tienen que comer las especias a fin de que los invitados las descubran.
(Para 2)

> "En un menú formado por tantos ingredientes es difícil realizar un maridaje exacto, quizá no se limite al vino. ¿Por qué no experimentar entonces con varios tipos de aguas, jugos de verduras, infusiones o alguna cerveza especial?".

programación elgourmet.com de **junio**

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
0.00	Venezuela Mía	Recetas y secretos	Wok III	Francia y sus vinos	Máximo clásico	Recetas y secretos	G.Vietnam y Camboya
0.30	Ohno II	Good Food	Road Show	Típicamente Trocca	Xocolatl	ABC Utensilios	Máximo clásico
1.00	Boulangerie I	Típicamente Trocca	Con Sabor a Perú	G.Vietnam y Camboya	Recetas y secretos	Good Food	Con Sabor a Perú
1.30	Recetas de Familia	Villa della pasta	Good Food	Villa della pasta	Wok III	Notas de Cata	Club Buen Beber
2.00	Máximo clásico	ABC Utensilios	Venezuela Mía	Ohno II	Boulangerie I	Ohno II	Venezuela Mía
2.30	Con Sabor a Perú	Francia y sus vinos	Xocolatl	Notas de Cata	Terruños de Latinoamérica	Villa della pasta	Recetas de Familia
3.00	G.Vietnam y Camboya	Notas de Cata	Terruños de Latinoamérica	ABC Utensilios	Recetas de Familia	Típicamente Trocca	Wok III
3.30	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Club Buen Beber	Francia y sus vinos	Terruños de Latinoamérica
4.00	Venezuela Mía	Recetas y secretos	Wok III	Francia y sus vinos	Máximo clásico	Xocolatl	Road Show
4.30	Ohno II	Good Food	Road Show	Típicamente Trocca	Xocolatl	Boulangerie I	Del Mediterráneo
5.00	Boulangerie I	Típicamente Trocca	Con Sabor a Perú	G.Vietnam y Camboya	Recetas y secretos	Recetas y secretos	G.Vietnam y Camboya
5.30	Recetas de Familia	Villa della pasta	Good Food	Villa della pasta	Wok III	ABC Utensilios	Máximo clásico
6.00	Máximo clásico	ABC Utensilios	Venezuela Mía	Ohno II	Boulangerie I	Good Food	Con Sabor a Perú
6.30	Con Sabor a Perú	Francia y sus vinos	Xocolatl	Notas de Cata	Terruños de Latinoamérica	Notas de Cata	Club Buen Beber
7.00			Infomerciales				
7.30							
8.00	Venezuela Mía	Recetas y secretos	Wok III	Francia y sus vinos	Máximo clásico	Ohno II	Venezuela Mía
8.30	Ohno II	Good Food	Road Show	Típicamente Trocca	Xocolatl	Villa della pasta	Recetas de Familia
9.00	G.Vietnam y Camboya	Notas de Cata	Terruños de Latinoamérica	ABC Utensilios	Recetas de Familia	Xocolatl	Road Show
9.30	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Con Sabor a Perú	Del Mediterráneo	Club Buen Beber	Boulangerie I	Del Mediterráneo
10.00	Boulangerie I	Típicamente Trocca	Good Food	G.Vietnam y Camboya	Recetas y secretos	Recetas y secretos	G.Vietnam y Camboya
10.30	Recetas de Familia	Villa della pasta	Venezuela Mía	Villa della pasta	Wok III	ABC Utensilios	Máximo clásico
11.00	Máximo clásico	ABC Utensilios	Xocolatl	Ohno II	Boulangerie I	Good Food	Con Sabor a Perú
11.30	Con Sabor a Perú	Francia y sus vinos	Wok III	Notas de Cata	Terruños de Latinoamérica	Notas de Cata	Club Buen Beber
12.00	Venezuela Mía	Recetas y secretos	Road Show	Francia y sus vinos	Máximo clásico	Ohno II	Venezuela Mía
12.30	Ohno II	Good Food	Terruños de Latinoamérica	Típicamente Trocca	Xocolatl	Villa della pasta	Recetas de Familia
13.00	G.Vietnam y Camboya	Notas de Cata	Del Mediterráneo	ABC Utensilios	Recetas de Familia	Típicamente Trocca	Wok III
13.30	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Con Sabor a Perú	Del Mediterráneo	Club Buen Beber	Francia y sus vinos	Terruños de Latinoamérica
14.00	Boulangerie I	Típicamente Trocca	Good Food	G.Vietnam y Camboya	Recetas y secretos	Xocolatl	Road Show
14.30	Recetas de Familia	Villa della pasta	Venezuela Mía	Villa della pasta	Wok III	Boulangerie I	Del Mediterráneo
15.00	Máximo clásico	ABC Utensilios	Xocolatl	Ohno II	Boulangerie I	Recetas y secretos	G.Vietnam y Camboya
15.30	Con Sabor a Perú	Francia y sus vinos	Wok III	Notas de Cata	Terruños de Latinoamérica	ABC Utensilios	Máximo clásico
16.00	Venezuela Mía	Recetas y secretos	Road Show	Francia y sus vinos	Máximo clásico	Good Food	Con Sabor a Perú
16.30	Ohno II	Good Food	Terruños de Latinoamérica	Típicamente Trocca	Xocolatl	Notas de Cata	Club Buen Beber
17.00	G.Vietnam y Camboya	Notas de Cata	Del Mediterráneo	ABC Utensilios	Recetas de Familia	Ohno II	Venezuela Mía
17.30	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Con Sabor a Perú	Del Mediterráneo	Club Buen Beber	Villa della pasta	Recetas de Familia
18.00	Boulangerie I	Típicamente Trocca	Good Food	G.Vietnam y Camboya	Recetas y secretos	Típicamente Trocca	Wok III
18.30	Recetas de Familia	Villa della pasta	Venezuela Mía	Villa della pasta	Wok III	Francia y sus vinos	Terruños de Latinoamérica
19.00	Máximo clásico	ABC Utensilios	Xocolatl	Ohno II	Boulangerie I	Xocolatl	Road Show
19.30	Con Sabor a Perú	Francia y sus vinos	Wok III	Notas de Cata	Terruños de Latinoamérica	Boulangerie I	Del Mediterráneo
20.00	Venezuela Mía	Recetas y secretos	Road Show	Francia y sus vinos	Máximo clásico	Recetas y secretos	G.Vietnam y Camboya
20.30	Ohno II	Good Food	Terruños de	Típicamente Trocca	Xocolatl	ABC Utensilios	Máximo clásico
21.00	G.Vietnam y Camboya	Notas de Cata	Latinoamérica	ABC Utensilios	Recetas de Familia	Good Food	Con Sabor a Perú
21.30	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Del Mediterráneo	Club Buen Beber	Notas de Cata	Club Buen Beber
22.00	Boulangerie I	Típicamente Trocca	Con Sabor a Perú	G.Vietnam y Camboya	Recetas y secretos	Ohno II	Venezuela Mía
22.30	Recetas de Familia	Villa della pasta	Good Food	Villa della pasta	Wok III	Villa della pasta	Recetas de Familia
23.00	Máximo clásico	ABC Utensilios	Venezuela Mía	Ohno II	Boulangerie I	Típicamente Trocca	Wok III
23.30	Con Sabor a Perú	Francia y sus vinos	Xocolatl	Notas de Cata	Terruños de Latinoamérica	Francia y sus vinos	Terruños de Latinoamérica

JUNIO 2009

:. GUÍA DE PROGRAMACIÓN
ESTRENOS DEL MES

:. BIOGRAFÍA
JOHN WAYNE

:. ZOOM
CANALES DE MÚSICA

:. RETRATO
CHRISTIAN BALE

REVISTA **MIRADAS** :. EL ESPECTÁCULO TIENE SU LUGAR

NOTA DE TAPA/ SUSANA GIMÉNEZ: Anticipando su regreso a la televisión y cumpliendo un año con su revista, la gran diva habla del éxito, los afectos y la fama. **RETRATO/ CHRISTIAN BALE:** Cerca del estreno de Terminator 4, miramos un poco más de cerca a este intrigante actor británico. Un nuevo héroe para la pantalla grande. **ZOOM/ CANALES DE MÚSICA:** Analizamos la evolución y las transformaciones que los canales musicales atravesaron durante la última década. **BIOGRAFÍA/ JOHN WAYNE:** En el mes aniversario de su muerte, recordamos la intensa carrera del actor más emblemático del western norteamericano.

ADEMÁS, LAS ÚLTIMAS NOVEDADES DEL ESPECTÁCULO NACIONAL E INTERNACIONAL, CLUB DE CHICOS, MODA, COCINA Y LA PROGRAMACIÓN MÁS COMPLETA CON UN EXCLUSIVO ÍNDICE DE PELÍCULAS.

¡Suscribite!
PRECIO DE SUSCRIPCIÓN A CLIENTES
$4.90

Multicanal • 0-810-333-1600 | CableVisión • 0-810-122-3444 | Miradas

MAUSI SEBESS

Instituto Internacional de Artes Culinarias

www.cloutmedia.com.ar

Más de 25 mil certificados oficiales otorgados y 2750 profesionales de 46 países de América, Europa, Cercano Oriente y Asia formados en sus aulas; miles de sus egresados destacándose en establecimientos de 42 naciones, incluidos 3 de los 5 mejores restaurantes del mundo, y en posiciones de jefatura en 4 hoteles de 5 estrellas de Buenos Aires.*

Instituto Mausi Sebess.
15 años de actuación y ya consolidado internacionalmente como una de las más prestigiosas escuelas de arte culinario del mundo.

MAUSI SEBESS

Elegido por quienes serán los mejores

** Ranking 2008 de la revista Restaurant Magazine, de Londres.*

Alemania, Octubre 2008
OLIMPÍADAS CULINARIAS 2008
Medalla de Plata

Hungria, Julio 2008
ORDEN DE LOS CABALLEROS DE LA MESA BLANCA
Gran Cruz de Oro

Francia, Noviembre 2007
IV FESTIVAL INTERNATIONAL DES ARTS GOURMANDS
Cuarto lugar

Brasil, Octubre 2007
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
Adopta las técnicas de cocina y pastelería de Mausi Sebess

Luxemburgo, Noviembre 2002
CULINARY WORLD CUP
Medalla de Bronce (Cocina fría)
Medalla de Bronce (Cocina caliente)

España, Abril 2007
COPA ESPAÑA DE PASTELERÍA
Medalla de Plata

Francia, Enero 2007
BOCUSE D'OR
Séptimo lugar

México, Diciembre 2005
COPA AZTECA
Medalla de Oro

EE.UU., Septiembre 2005
ANNUAL CULINARY SUPER CHALLENGE TEAM COMPETITION
Medalla de Bronce

ÚNICO EN LA CATEGORÍA DE ENSEÑANZA PERSONALIZADA

www.mausiweb.com